

世界に誇るショコラティエ「テオブロマ」のオーナーシェフ監修！

ココス「ショコラデザートフェア」開催！

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：一木 直哉 本社：東京都港区）が全国に展開するファミリーレストラン「ココス」では、4月13日（木）より、世界に名を馳せるショコラティエ「ミュゼ ドゥ ショコラ テオブロマ」のオーナーシェフ 土屋公二氏監修のもと「ショコラデザートフェア」を開催します。



今回のフェアでは、「ショコラづくしのパフェ」をはじめとし、ショコラの濃厚な甘みやほろ苦さを存分に味わい尽くせるデザート4品を販売します。「ショコラづくしのパフェ」は、クラッシュしたチョコビスケットの食感が特長のチョコアイスや口どけのよいビターチョコクリーム、濃厚な味わいのチョコプリン、つるんとした舌触りのカカオゼリーなどを使用し、ショコラをシンプルに味わえる商品に仕上げました。ショコラを引き立てるコク深い味わいがクセになる塩キャラメルアイスや初夏を感じるみずみずしいオレンジ、ほんのり爽やかなオレンジゼスト※¹で最後まで飽きずにご堪能いただけます。また、艶やかな赤色のフローズスグリ※²をトッピングし、見た目の華やかさにもこだわりました。

ココス自慢の豪華なパフェと食後にぴったりなサイズのミニパフェに加え、プレートメニュー2品をご用意しています。その日の気分に合わせてお選びください。

ぜひこの機会にお近くのココスで、「ショコラデザートフェア」をお楽しみください。

※¹ オレンジの皮をすりおろしたもの。

※² 初夏に赤い実を付ける、ヨーロッパ原産の植物。程よい酸味が特長。



マカロン
つき



ショコラづくしのパフェ 990 円 (税込 1,089 円)

ほろ苦いチョコアイスや口どけのよいビターチョコクリーム、まろやかな味わいのチョコプリンなど、たっぷりのショコラで織りなす、まさに“ショコラづくし”のパフェです。上部に飾ったオレンジやラズベリーマカロン、フローズスグリなどで華やかな見た目に仕上げました。

食べ進めると、コク深い味わいの塩キャラメルアイスやみずみずしいオレンジ、爽やかに香るオレンジゼストが現れ、濃厚なショコラの味わいにアクセントを加えます。

カリカリのキャンディングアーモンドやごろっと食べ応えのあるチョコブラウニー、つるんとした舌触りのカカオゼリーなど、食べ進めるごとに変化する食感にもご注目ください。

食後に食べやすいサイズの「ショコラとオレンジのグラスパフェ 450 円 (税込 495 円)」もご用意しています。シーンに合わせてお楽しみください。

W クリームのショコラクレープパイ 550 円 (税込 605 円)

濃厚なショコラをさくさくパイともちもちクレープで味わう満足感たっぷりの一皿です。もちもちクレープの中には、たっぷりのビターチョコクリームとホイップの“W クリーム”が入っています。とろ~としたクリームをさくさくパイやもちもちクレープ、キャラメルの甘みとほのかな塩味を感じる塩キャラメルアイスと一緒に楽しみください。お好みで別添えのチョコソースをかけると、一層濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



ショコラとオレンジのケーキ 690 円 (税込 759 円)

2 段に重ねたふわふわチョコスポンジの上に、ホイップとオレンジを可愛らしく盛り付けたケーキです。チョコスポンジのトップと 2 段に重ねたスポンジの間にもオレンジゼストとビターチョコクリームを挟むことで、“ショコラ×オレンジ”のマリアージュを心ゆくまでご堪能いただけます。プレートに添えた、チョコアイスや塩キャラメルアイスと一緒に楽しみください。



「ミュゼ ドゥ ショコラ テオブロマ」について

「ミュゼ ドゥ ショコラ テオブロマ」は当時まだ数少ない手作りチョコレートの専門店として 1999 年に東京・富ヶ谷にオープン。

世界中から厳選したカカオ豆を使用し、土屋公二自らが吟味した材料を加えたチョコレート、ケーキ、焼菓子、ジャム、ジェラートなどを販売。

特にチョコレートはボンボンショコラ、トリュフ、タブレットなど数多くの種類を取りそろえている。

※512 店舗で販売予定です。(4 月 4 日時点) ※山口宇部空港店では実施しません。

※5 月下旬に販売終了予定です。 ※テイクアウトはできません。 ※なくなり次第終了となります。

以上