

15粒のいちごを使った、ココス史上最もリッチなスイーツが登場

「ストロベリー&チョコレートフェア」を開催！

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、1月11日（木）より、旬のいちごを贅沢にご堪能いただける「ストロベリー&チョコレートフェア」を開催します。

本フェアでは、15粒のいちごをトッピングしたリッチなご褒美パフェ「Very Berry 15パフェ」をはじめ、「いちご×チョコレート」のマリアージュを存分にお楽しみいただける4品をご用意しました。サイズの異なる3種類のパフェとプレートメニューを、シーンに合わせてお選びください。

またドリンクバーでは、ベリーの甘みにバニラの芳醇な香りをプラスした「ベリー&バニラティー」が登場します。寒さが厳しいこの季節、茶葉を豊富に取り揃えたココスのドリンクバーでホットティーをお楽しみください。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「ストロベリー&チョコレートフェア」をご賞味ください。



- ※ 511店舗で販売予定です。（1月5日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 3月上旬に販売終了予定です。
- ※ テイクアウトはできません。



写真左：^{ベリー ベリー いちご}Very Berry 15パフェ 1,780 円 (税込 1,958 円)

写真右：^{ベリー ベリー いちご}いちごとチョコのパフェ 1,050 円 (税込 1,155 円)

15 粒のいちごをトッピングした「^{ベリー ベリー いちご}Very Berry 15パフェ」と、「^{ベリー ベリー いちご}Very Berry 15パフェ」のおいしさをそのままに、お手軽にビッグパフェをお楽しみいただける「いちごとチョコのパフェ」が登場です。

フレッシュないちごをはじめ、ストロベリーゼリーやフローズンストロベリーなど、様々ないちごの味わいをお楽しみいただける一品。いちごの味わいを引き立てるのは、定番の“チョコレート”です。チョコプリンとチョコスポンジの程よい甘み、ホワイトチョコプリンのミルクィな味わいがいちごの甘酸っぱさにアクセントを加えます。別添えの追いチョコソースは、お好みのタイミングでかけていただき、心ゆくまで“ストロベリー×チョコレート”のマリアージュをお楽しみください。

また、「^{ベリー ベリー いちご}Very Berry 15パフェ」は、ストロベリーシャーベット・チョコアイス・塩キャラメルアイスと一緒に食べられる点も贅沢なポイント。いちごの真っ赤な色味やトップにあしらったミニ板チョコなど、写真映えする見た目にも注目です！



いちごとふわとろホイップのチョコケーキ
590 円 (税込 649 円)

程よい甘さのチョコスポンジを、たっぷりのふわとろホイップで覆い、いちごとチョコソースをトッピングしました。ふわふわのチョコスポンジととろける舌触りのふわとろホイップは、食後にもぴったりな軽い食べ心地。かわいらしい見た目にもご注目ください。



いちごとチョコのミニパフェ
450 円 (税込 495 円)

旬のいちごをお手軽にご堪能いただけるミニパフェです。フレッシュないちごはもちろん、ストロベリーゼリーやストロベリーシャーベット、チョコプリン、チョコアイスを使用し、満足感たっぷりの一品に仕上げました。

以上