

ラズベリーがピスタチオを引き立てる、4種類のスイーツを新発売

期間限定「ピスタチオフェア」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、12月2日（木）より「ピスタチオフェア」を開催します。

ビタミンやミネラル、食物繊維を多く含み、“ナッツの女王”と呼ばれるピスタチオと、ラズベリーを使用した4種類のスイーツをご用意しました。ほのかな酸味と華やかな香りが特長のラズベリーゼリーが、コク深いピスタチオの味わいを引き立てます。ピスタチオプリンやラズベリーゼリーなど多くの食材が層になっている「ピスタチオのクインパフェ」では、ピスタチオの淡い緑色と、ラズベリーの鮮やかな赤色のコントラストをお楽しみいただけます。他にも、ミルフィーユ、クレープ、グラスパフェと、その日の気分に合わせてピスタチオの味わい方をお選びください。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「ピスタチオフェア」をお楽しみください。

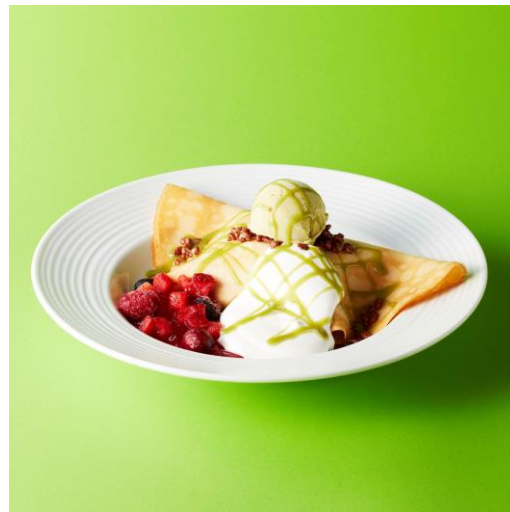


- 実施期間：12月2日（木）～ 2022年1月中旬 予定
- 実施店舗：全国のココス 523 店舗（11月25日時点）
※山口宇部空港店では実施しません。



ピスタチオのクイーンパフェ
890 円 (税込 979 円)

パフェ上部にピスタチオマカロンやガトーショコラをのせた、見た目も楽しい高さ約 30 cmの巨大パフェです。ナッツ入りのピスタチオジェラートとピスタチオプリン、の芳醇なココを、ラズベリーゼリーとフローズンミックスベリーの程よい酸味が引き立てます。緑と赤のコントラストや透き通った天然水ゼリーにも注目です。もちもちのマシュマロとザクザクのチョコクリスピー、サクサクのいちごメレンゲが食感にアクセントを加えます。



ピスタチオのカステラクレープ包み
490 円 (税込 539 円)

ふわふわのカステラとなめらかなピスタチオプリンをもちもちのクレープ生地で包み、ふわとろホイップとラズベリーゼリー、フローズンミックスベリーを添えました。ピスタチオジェラートとピスタチオソースの濃厚なココと深い香り、ラズベリーの爽やかな酸味と華やかな香りのマリアージュをお楽しみいただけます。



ピスタチオのタワーミルフィーユ
590 円 (税込 649 円)

サクサクのパイ生地とホイップクリーム、ピスタチオプリンを3層に重ねたボリュームミーなミルフィーユです。全体にとろ〜りと濃厚なピスタチオソースをかけ、トップにピスタチオマカロンをのせました。ひんやりとしたフローズンミックスベリー、ラズベリーゼリー、ピスタチオジェラートと一緒に召し上がりください。



ピスタチオのグラスパフェ
390 円 (税込 429 円)

この一品でピスタチオのおいしさを満喫できる、食後にぴったりなサイズのパフェです。ピスタチオジェラート、ピスタチオプリン、ラズベリーゼリー、チョコクリスピー、ホイップクリームが層になった、見た目もかわいらしい一品です。

以上