



2015年6月11日

株式会社ゼンショーホールディングス
広報室

山形県産さくらんぼを使用した ココス「さくらんぼデザートフェア」開催！

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：住田正則 本社：東京都港区）が展開するファミリーレストラン「ココス」では、6月18日（木）より、「さくらんぼデザートフェア」を開催いたします。

今年のココスのさくらんぼフェアは、ジューシーで酸味と甘みのバランスが良く、さくらんぼの中でも最高品種のひとつと言われる山形県産の「佐藤錦」などを使用しています。



さくらんぼのパルフェ ¥730+税

さくらんぼのパルフェは、白をベースにさくらんぼの輝く赤が映えるパルフェに仕上げました。たっぷりのさくらんぼ、酸味の効いたチェリーソース、コクのあるチーズアイスを、さっぱりとした甘さで、最後まで楽しめるパルフェです。この時季にだけ味わえる旬のさくらんぼを、ぜひお楽しみください。



さくらんぼとチーズアイスタルト ¥450+税

さくらんぼを使用したタルトは、ココス初登場。サクサク食感のタルトにカスタードクリーム、チーズアイスをのせた夏にぴったりのデザートです。さくらんぼとチェリーソースで見た目もかわいらしい一品です。



さくらんぼのミニパルフェ ¥450+税

チーズアイスとバニラアイスに、さくらんぼとオレンジをトッピングし、美味しさがコンパクトにぎゅっとつまった贅沢な一品です。



“きらきら”さくらんぼとゼリー ¥330+税

レモンゼリーにチェリーソースがかかったさわやかなデザート。食後にぴったりのさっぱりとした味わいです。

以上