

ハワイの人気カフェが上陸

ザクザク衣の新感覚フレンチトーストを提供

ハワイ・ホノルルで人気のカフェ「Koko Head cafe (ココヘッドカフェ)」が4月17日、東京・丸の内に日本初上陸した。看板メニューとなるのが、現地では行列してまで食べたいと人気の『コーンフレークフレンチトースト』で、コーンフレークのザクザクと香ばしい新食感が、日本でも話題を呼びそうだ。(価格は税込)



ニューヨーク出身のリー・アン・ウォン氏が手がけるアジアンテイストのハワイアンフードが人気の同店。リー氏は世界各国のレストランで修業を積み米国のTV料理番組等にも数多く出演、航空会社の機内食を監修するなど幅広く活躍している人気シェフで、かつて日本の和食店で働いた経験を持つことから、今回、念願の日本出店となった。

看板メニューである『コーンフレークフレンチトースト』は、リー氏が幼い頃に食べていたハンバーガーチェーン店のメニューをヒントに考案した一品で、ホノルル店の一番人気を誇っている。

作り方は、パンを3種類の砂糖とスパイスを独自配合したアパレイユに浸した後に、全体をコーンフレークでコーティングしてから、たっぷりの油で調理する。これにより揚げたコーンフレークがクリスピーな衣となって、中はフワフワの食感に仕上がりに、これまでのフレンチトーストにはないユニークな食感のコントラストをつくり出している。

またこだわりのトッピングは、香ばしいベーコンと特製コーンフレークジェラートの“甘じょっぱさ”もクセになる味わいで、朝食の他、ランチ、スイーツとしても楽しめるフレンチトーストとなっている。

[店舗概要]店名：ココヘッドカフェ/住所：東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル7F「丸の内ハウス」



『コーンフレークフレンチトースト』(1,650円)は、黒コショウ入りメープルシロップソースと、トッピングした特製コーンフレークジェラートの甘さ、カリッと焼いたベーコンの塩味とコクが、アクセントとなって食べ飽きない

[その他メニュー]

バゲットをディップして食べるのがお好みの『おはようエッグ』(1,870円)は、リー氏らしく和の旨味を加えた卵料理。和風ダシのきいたベシャメルソースに、バルメザンチーズ、鰹節をのせて、スキレットで熱々で提供



ラスクにマカダミアナッツ入り特製ヨーグルトソースをのせた『フルーツブルスケッタ』(1,650円)



揚げたてで提供する『黒ゴマドーナツ & コーヒーアングレーズ』(770円)