

清涼感あふれるココスの夏メニュー登場！

夏の食材で彩る“ココットハンバーグ”と“梅だれ冷やし麺”

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8月1日（月）より、季節を感じる食材を使用した月替わりフェア「季節のひとさら～8月～」を開催します。

本フェアでは、「より季節感のある商品を食べたい」というお客様の声にお応えし、季節を感じる食材を使用した商品が毎月登場します。8月は、ココス自慢のハンバーグをたっぷりの夏野菜とスパイシーで旨みのあるトマトソースが楽しめる「夏野菜とスパイシートマトのココットハンバーグ」と、和風だしの旨みと梅のさっぱりとした酸味が食欲を掻き立てる「たっぷり海の幸の梅だれ冷やし麺」の2品をご用意しました。

ぜひこの機会に、ココスで「季節のひとさら～8月～」をお楽しみください。



旬の野菜の月替わりフェア Monthly Fair

8月 季節のひとさら

COCO'S RESTAURANT

夏野菜とスパイシートマトのココットハンバーグ
¥890 (税込¥979)

たっぷり海の幸の梅だれ冷やし麺
¥790 (税込¥869)

- ※ 513店舗で販売予定です。（7月26日時点）
- ※ “たっぷり海の幸の梅だれ冷やし麺”は「ネット注文限定！テイクアウト全品20%OFFキャンペーン」の対象商品です。
(<https://rsv.cocos.jp/>)
- ※ “夏野菜とスパイシートマトのココットハンバーグ”と冷やし麺の“選べる小丼セット”はお持ち帰りいただけません。
- ※ 山口宇部空港店では実施しません。
- ※ 8月下旬に販売終了予定です。



夏野菜とスパイシートマトのココットハンバーグ 890 円 (税込 979 円)

ココスの新定番「ココットハンバーグ」を、たっぷりの夏野菜と一緒に楽しみいただける一品です。スパイシーで旨みのあるトマトソースが、ジューシーなハンバーグとトマト、パプリカ、スナップエンドウなどの野菜の甘みによく合います。ハンバーグの下にはとろ〜りのびるチーズともちもち食感のペンネが入っていて、食べ進めると濃厚なチーズとスパイシーなトマトソースが絡まり合い、マイルドな味への変化をお楽しみいただけます。お好みで、別添えのトッピングをプラスして様々な味わいをお楽しみください。

★別添えトッピング★

＜ハラペーニョ＆ライム＞

トマトソースにピリッと刺激的な辛さのハラペーニョとフレッシュなライムを加えることで、より一層スパイシーで爽快な辛さをお楽しみいただけます。

＜ガッカモーレ＞

アボカドやハラペーニョ、玉ねぎなどをペースト状に仕上げたソースです。スパイシーなトマトソースがまろやかでコク深い味わいに変化します。

※こちらの商品はお持ち帰りいただけません



たっぷり海の幸の梅だれ冷やし麺 790 円 (税込 869 円)

旨味たっぷりの和風だしに清涼感のある梅を合わせた冷製梅だれで、暑い夏でもさっぱりと食べられる冷やし麺です。コシのある麺の上に、夏野菜の定番オクラと爽やかな風味の大葉、たっぷりの釜揚げしらすやぷりぷりの有頭エビ、炙りたらこを贅沢に盛り付けました。梅のエキスがぎゅっと凝縮されたプルプルの梅ジュレと、噛むたびに梅の風味が口いっぱい広がるカリカリ梅が食感にアクセントを加えます。



サーモン小丼



釜揚げしらす小丼



まぐろたたき小丼

選べる小丼セット+200 円 (税込 220 円)

3 種類の海鮮小丼から 1 つお選びいただけます。もう 1 品食べたい時におすすめです！

※こちらの商品はお持ち帰りいただけません

以上