

旬の菜の花を使用した春らしいパスタとオムレツが登場！

ココス「今月のグルメ～3月～」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2月27日（木）より、「今月のグルメ～3月～」を開催します。



「今月のグルメ～3月～」では、旬の菜の花を使った春らしい商品が登場します。

「2度おいしい！炙り明太子と菜の花のパスタ」は、旬の菜の花やスナップエンドウ、アサリを使用した春らしい具沢山のパスタです。炙った明太子のコクが菜の花のほろ苦さやアサリの旨みと相性抜群。さらに、別添えのレモンを搾ったり、出汁の風味が感じられる和風クリームスープをかけたりすることで、味わいの変化をお楽しみいただけます。

また、コクと深みが特長の“茜美人”にたっぷりのチーズと菜の花を合わせて、ココットでふわとろのオムレツに仕上げた「菜の花とたっぷりチーズのココットオムレツ」も登場。ほろ苦い菜の花と濃厚なチーズを、ふわとろでやさしい味わいの玉子が覆うことで、様々な食感や味わいをご賞味いただけます。

あわせて、「2度おいしい！炙り明太子と菜の花のパスタ」と「ミニ！イタリア栗のしぼりたてモンブラン」、ドリンクバー、スーパーがついてくる「3月のグルメセット」を販売します。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「今月のグルメ～3月～」をお楽しみください。

- ※ 505店舗で販売予定です。（2月13日時点）
- ※ 天保山マーケットプレース店、空港店舗では実施しません。
- ※ 3月下旬に販売終了予定です。



2度おいしい！炙り明太子と菜の花のパスタ

1,180 円（税込 1,298 円）

旬の菜の花とスナップエンドウの緑や明太子のピンク色が春らしい色合いの、明太子パスタです。

ほろ苦い菜の花や旨みたっぷりのアサリに、炙った明太子がマッチし、春を感じる味わいをご堪能いただけます。

別添えの和風クリームスープは、カツオや昆布をベースにした出汁の風味が感じられる味わいで、パスタに注ぐとまろやかなスープパスタに変わります。また、レモンを搾ると爽やかな風味が味を引き締め、異なるおいしさをお楽しみいただけます。

菜の花とたっぷりチーズのココットオムレツ

450 円（税込 495 円）

ココットの底に敷いた程よい酸味とコクのあるトマトソースと、菜の花とチーズに玉子を合わせ、オーブンでふわとろに焼き上げました。

表面はしっかり焼かれてじゅわっと、中はふわとろの食感が楽しめます。

濃厚なチーズとほろ苦い菜の花がコクのある“茜美人”とマッチする、お酒のおつまみや石窯パンとも相性抜群な一品です。



3月のグルメセット

1,780 円（税込 1,958 円）

「2度おいしい！炙り明太子と菜の花のパスタ」と食後にぴったりなデザート、ドリンクバー、スープバーがお楽しみいただけるお得なセットです。

- ・2度おいしい！炙り明太子と菜の花のパスタ
- ・ミニ！イタリア栗のしぼりたてモンブラン
- ・ドリンクバー
- ・スープバー

以上

ZÉNSHO

<https://www.cocos-jpn.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>