

こだわり満載の「2025 春グランドメニュー」！

“包み焼きハンバーグ”の新アレンジや厳選食材を使ったメニューが登場！

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3月4日（火）より、「2025 春グランドメニュー」を導入します。

「2025 春グランドメニュー」では、ココスの看板商品“包み焼きハンバーグ”の新アレンジをご提案するほか、こだわりの食材を味わえるメニューや旬の食材を使用したメニュー、デザートメニューのブラッシュアップと拡充を行い、お客様により一層“ココロはずむココス”を感じていただけるお食事体験をご提供します。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「2025 春グランドメニュー」をお楽しみください。



～春グランドメニュー 改定ポイント～

- ① ココスの看板商品“包み焼きハンバーグ”の新アレンジをご提案
- ② こだわりの食材をご堪能いただけるメニューの登場
- ③ 旬の食材やたっぷりの野菜をおいしく食べられるバランスの良いメニュー！
- ④ デザートメニューのブラッシュアップと拡充
- ⑤ “ちょいのみ”にぴったりなアルコールセットが登場

※ 505 店舗で販売予定です。（2月20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。

ポイント① ココスの看板商品“包み焼きハンバーグ”の新アレンジをご提案

ココスの看板商品である“包み焼きハンバーグ”をより一層楽しんでいただけるよう、アレンジメニューを拡充！チーズの濃厚な風味が堪らない“グラナパダーノチーズ”、ランチメニューに提供しご好評いただいた“温野菜”の2つがランドメニューに新登場します。



山盛りチーズの濃厚ビーフシチュー
包み焼きハンバーグ 145g
1,350円 (税込 1,485円)

たっぷりのグラナパダーノを別添えでご提供します。グラナパダーノを山盛りかけることで、チーズの程よいコクと旨みがプラスされた濃厚なビーフシチューをジューシーなハンバーグと一緒にご堪能いただけます。



温野菜の濃厚ビーフシチュー
包み焼きハンバーグ 145g
1,250円 (税込 1,375円)

ブロッコリーやカボチャ、いんげんなどの温野菜を別添えでご提供する“包み焼きハンバーグ”です。たくさんの温野菜を濃厚なビーフシチューにディップしたり、肉汁たっぷりのハンバーグと一緒に合わせたりしてお楽しみください。

ポイント② こだわりの食材をご堪能いただけるメニューの登場

「2025 春ランドメニュー」より、卵を使用した商品※にコクと深みが特長の“茜美人”を使用します。昨年10月に大変ご好評いただいた“濃厚ビーフシチューのふわとろオムライス”もランドメニューに登場。一層おいしくなった卵料理をお楽しみいただけます。

また、ステーキの別添えに“ローズマリーソルト”を採用し、専門店に負けない本格的な味の商品をご提供します。

※温泉玉子、ゆで玉子を除く

「茜美人」

飼料からこだわった豊かなコクと鮮やかな黄身色が特長の卵です。様々なメニューで、茜美人のコクと深みのある味わいをお楽しみください。



茜美人のご提供商品例

とろ〜りチーズと濃厚ビーフシチューのふわとろオムライス 1,390円 (税込 1,529円)

ふわとろに仕上げた半熟玉子が特長のオムライス。ココス自慢の濃厚ビーフシチューを回しかけ、とろとろのビーフやグラナパダーノチーズをトッピングしています。

ケチャップライスの中にはゴーダ、モッツァレラ、ステッペン、チェダーをあわせたコクのあるチーズが隠れており、濃厚なビーフシチュー、ふわとろなオムライスと一緒に至福の味わいをご堪能いただけます。



《ローズマリーソルト》

地中海の海水を平窯で炊き上げ、美しいピラミッド型の結晶になった塩を、そのままの形でご提供します。ブレンドしたローズマリーの爽やかな香りとまろやかな塩味が、ジューシーなステーキの旨みを引き立てます。指ですりつぶしお肉にかけて、お召し上がりください。



ローズマリーソルトのご提供商品例

チキンステーキ

690 円 (税込 759 円)

やわらかくジューシーなチキンは、ローズマリーの爽やかな香りやまろやかな塩味と相性抜群です。別添えのレモンを搾るとさらにさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。程よい食感の温野菜と一緒に召し上がりください。



ポイント③ 旬の食材やたっぷりの野菜をおいしく食べられるバランスの良いメニュー！

鯖や菜の花、スナップエンドウなどの旬の食材を使用した和膳や健康的なプレートメニューが登場。毎日食べたいくなるような、おいしくバランスの摂れた食事をココスでお楽しみください。



さわらと春野菜の明太子おろし膳

1,090 円 (税込 1,199 円)

柔らかな身で淡白な味わいの鯖の焼き物と、柚子がほんのりと香る春野菜（菜の花・スナップエンドウ）を、温かい柚子出汁でお召し上がりいただく和膳です。

鯖にトッピングした、さっぱりとした鬼おろしと程よい塩味の明太子は柚子の風味とも相性抜群。旬の食材たっぷりの和膳をお楽しみください。

大豆ミートハンバーグの十六穀米プレート

1,390 円 (税込 1,529 円)

大麦や黒米、押麦、きびなど十六種類の穀類をブレンドしたごはんには、チーズをのせた大豆ミートハンバーグを添えました。カボチャやブロッコリーなどの温野菜も含めて、一日に必要な野菜量の1/3を摂取できます。サルサソース&ガツカモーレとデミグラスソースの2種類のソースでお召し上がりください。



ポイント④ デザートメニューのブラッシュアップと拡充

人気のデザートを食後にもぴったりなミニサイズでご提供します。ココスならではのデザートを、午後のティータイムだけでなくメイン料理のお食事後にもお楽しみください。



ココスのチョコパフェ
890 円 (税込 979 円)

チョコプリンやガトーショコラ、ベルギーチョコアイスなどを使った、チョコレートづくしのパフェをブラッシュアップ。クレープのフレークやチョコフレーク、チョコクリームを追加し、より一層、様々な食感と濃厚な味わいが楽しめる一品に仕上げました。ココスのロゴを模ったチョコプレートが目を引きまします。

ミニサイズもご用意しておりますので、シーンにあわせてお楽しみください。



ミニ！イタリア栗のしぼりたてモンブラン
450 円 (税込 495 円)

大変ご好評いただいている“しぼりたてモンブラン”を食後にぴったりなミニサイズでもご提供します。

イタリア栗と砂糖だけを使用することで栗の甘さと香りを引き出したマロンペーストは、濃厚な味わいです。バニラアイスやホイップに、マロンペーストをたっぷり絡めてお楽しみください。トッピングの栗渋皮煮の上品な甘さもポイントです。

ポイント⑤ “ちょいのみ”にぴったりなアルコールセットが登場

お酒とおつまみがセットになった、“ちょいのみ”にぴったりなセットが登場します。

おひとりでも、メイン料理のお供にもおすすめです。

生ビールセット

650 円 (税込 715 円)

- ・生ビール (中ジョッキ)
- ・ミニ！カリカリポテト または
ほうれん草とベーコンのバターソテー

ハイボールセット

550 円 (税込 605 円)

- ・角ハイボール
- ・ミニ！カリカリポテト または
ほうれん草とベーコンのバターソテー

以上