

## 季節の彩りを感じる爽やかメニューが多数登場！

### 2022年 春夏の新グランドメニュー！

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3日（木）にグランドメニューを改定します。

今回のグランドメニュー改定では、春～夏に旬を迎える食材や爽やかなレモンを使用したメニュー、ファミリーレストランでは珍しい、店内でカットした多種類のフレッシュフルーツを使用したスイーツが登場します。また、トレンド料理や人気のチーズ料理をココス流にアレンジした新商品も多数登場します。

#### <今回の改定ポイント>

##### ① 季節の食材を使用！

トマトやスナップエンドウ、ヤングコーンなどの野菜や、春～夏に旬を迎える愛知県産釜揚げしらす、酸味が爽やかなレモンなど多彩な食材を使用し、春夏の季節感を表現しました。さらに、スイーツには季節のフレッシュフルーツを使用した商品が登場します。旬のおいしさをお楽しみいただけます。



##### ② トrend料理や人気のチーズ料理をココス流にアレンジ！

昨今流行りの“本格スパイスカレー”や“レトロプリン”、チーズの魅力を引き出した“チーズフォンデュ”や“クワトロフォルマッジ”などが登場します。



##### ③ 既存商品のブラッシュアップ！

「魚介のスープパスタ」や「カリブチキンのジャンバラヤ」など、既存商品のブラッシュアップを図りました。さらに、選べる楽しさをご提供するべく、商品ラインナップの拡充や、糖質 50%OFF の低糖質パスタの導入を行いました。



#### <新グランドメニュー概要>

- 発売日：3月3日（木）  
※一部店舗では販売開始日が異なります。
- 実施店舗：全 519 店舗（2月17日時点）  
※山口宇部空港店を除く。

以上

## ※参考 春夏の新作メニュー

### ★アペタイザー★



帆立と海老のレモンクリーム  
390 円 (税込 429 円)

帆立、海老、ブロッコリーのクリーム煮です。牛乳の優しいコクと香りに、レモンの酸味が爽やかなアクセントを加えます。



かぼちゃのチーズ焼き ~トマトソース~  
290 円 (税込 319 円)

皮まで柔らかく甘いかぼちゃに、甘味と酸味が絶妙なトマトソース、チーズを合わせ、オーブンで焼き上げました。バルサミコソースとバジルソースが爽やかに香ります。

### ★メインメニュー★



魚介のスープパスタ  
890 円 (税込 979 円)

ココスの定番「魚介のスープパスタ」をブラッシュアップしました。海老、ヤリイカ、アサリ、ムール貝の旨みがつまった商品です。深さのある器にたっぷり盛り付けることで、最後まで温かくお召し上がりいただけます。



さらにこの度、低糖質フェットチーネ（糖質 50%OFF）が登場します。もちもちとした食感をお楽しみいただけます。上記のアイコンがある 6 種のパスタは +100 円（税込 110 円）で変更可能です。お好みでお選びください。



本格ピッツァ クワトロフォルマッジ  
790 円 (税込 869 円)

モッツアレラ・ゴーダ・ゴルゴンゾーラ・ステッペン の 4 種のチーズを使用しました。それぞれのチーズが放つ華やかな香りや濃厚なコク、もっちり食感をお楽しみいただけます。別添えのはちみつをかけると、チーズの塩味とはちみつの甘味の、絶妙なマリァージュをご堪能いただけます。



**カリブチキンとナッツのスパイスカレー**  
990 円 (税込 1,089 円)

昨今人気の“スパイスカレー”にココスの定番“カリブチキン”を合わせました。カルダモンやカイエンペッパー、シナモンなど、ココスオリジナルブレンドの 10 種スパイスを使用した本格スパイスカレーです。トマトと玉ねぎが溶け込んだ、フルーティーな甘味をご堪能いただけます。隠し味にカシューナッツのピューレを加えることで味わいに深みを持たせました。付け合わせのフレッシュ野菜やゆで卵、上から散りばめたミックスナッツとカスリメティがスパイスカレーを華やかに演出します。



**チーズフォンデュのココットハンバーグ**  
840 円 (税込 924 円)

アマニ豚を 100%使用した柔らかくジューシーなハンバーグに、ゴーダやグラナパダーノなど 4 種類のチーズを合わせた、チーズフォンデュ仕立ての商品です。付け合わせのかぼちゃやブロッコリーなどの野菜を、とろ〜りと伸びるチーズにディップしてお召し上がりください。



**カリブチキンジャンバラヤ**  
990 円 (税込 1,089 円)

これまで鉄板でご提供していたココスの定番商品が、より食べやすいプレートメニューとなって登場します。フレッシュなケールやトマトを合わせ、彩り豊かに仕上げました。



**山椒チキンステーキ**  
740 円 (税込 814 円)

鶏もも肉の 1 枚ステーキに長ねぎ、しめじ、獅子唐、芳醇な香りの赤山椒を合わせました。シャキシャキとした食感と赤山椒のピリ辛さが爽やかな一品です。お好みで別添えの塩レモンソースをかけてお召し上がりください。



**選べる小丼の  
包み焼きハンバーグ膳**  
1,190 円 (税込 1,309 円)

旨味の詰まった愛知県産釜揚げしらすをたっぷり味わえる小丼や、サーモン小丼、まぐろたたき小丼の全 3 品が新登場します。さらに、おかず単品として、西京味噌が染みた「さわらの西京焼き」とふっくらとした身をサクサクの衣で揚げた「赤魚の竜田揚げ」も加わり、より選べる楽しさを感じいただけるメニューになりました。

## ★スイーツ★



**プリンアラモード**  
540 円 (税込 594 円)



**ココッシュ&フレッシュフルーツ**  
590 円 (税込 649 円)

ファミリーレストランでは珍しい、店内でカットしたフレッシュフルーツをたっぷり盛り合わせた商品をご用意しました。月によって使用するフルーツが変わるので、フレッシュでジューシーな旬のおいしさをお楽しみいただけます。3~4月はいちご、5~6月はマンゴー、7~8月はオレンジ、9月はぶどうの予定です。

※商品画像のいちごが季節によって変わります。

※フルーツは仕入れの状況により、予定と変更になる可能性があります。



**CoCo プリン**  
290 円 (税込 319 円)

ココスオリジナルのレトロプリンです。固さはありつつ濃厚な口どけと、しっとりなめらかな食感に仕上げました。一口含むとオレンジの華やかな香りが鼻に抜けます。プリンの上にたっぷり乗せたホイップと共に召し上がりください。



**テイクアウト価格 : 290 円 (税込 313 円)**

さらに、ココスオリジナルデザインのパッケージで、テイクアウトでも販売します。



**レモンラッセのクリスピースモア**  
390 円 (税込 429 円)

濃厚なガトーショコラの上にマシュマロを敷き詰め、オーブンで焼き上げました。レモンラッセの甘酸っぱさと皮の程よい苦みがアクセントを加えます。温かいショコラとひんやり冷たくクリーミーな甘さのバニラアイスが絡む、とろけるような味わいの“ひやあつ”スイーツです。まるでアロマの様に華やかな香りのレモンソースをかけてお召し上がりください。