

夏野菜をテーマに「季節のひとさら〜6月〜」を開催！

選べる“あつあつメニュー”と“ひんやりメニュー”

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、6月1日（水）より旬の野菜を使用した月替わりフェア「季節のひとさら〜6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、旬をテーマにした商品が毎月登場します。6月は、夏野菜を存分に味わえる2品をご用意しています。ジューシーなお肉と夏野菜を食べられるココス定番の“あつあつ”な包み焼きハンバーグと、初夏にぴったりの“ひんやり”とした濃厚ごまだれ冷やし麺をその日の気分に合わせてお選びいただけます。こちらはテイクアウトもご利用可能です。

ぜひこの機会に、お家でもココスでも「季節のひとさら〜6月〜」をお楽しみください。



夏野菜と燻製チーズの包み焼きハンバーグ（115g）

690円（税込 759円）

ココス定番の包み焼きハンバーグを、季節の野菜と一緒にご堪能いただける一品です。肉汁があふれるジューシーなハンバーグとパプリカ、インゲン、ナス、トマト、ヤングコーンに、濃厚な燻製チーズとコク深いミートソースがよく絡みます。ハンバーグと5種類の野菜、燻製ベーコン、燻製チーズを包み込んだホイルを開けた瞬間に広がる、芳醇な香りをお楽しみください。+200円（税込 220円）でハンバーグを150gに変更できます。



夏野菜と蒸し鶏の濃厚ごまだれ冷やし麺

890円（税込 979円）

彩りの良い夏野菜を冷やし麺と一緒に召し上がりいただける一品です。濃厚ごまだれの冷やし麺に、食べ応え抜群の大きなナスとパプリカ、丁寧に蒸した柔らかくジューシーな蒸し鶏、温泉卵をのせました。温泉卵を割ると、とろとした黄身が麺と具材に絡み、まろやかな味わいをお楽しみいただけます。仕上げにふりかけた「金のすりごま」の香ばしい風味もお楽しみください。+200円（税込 220円）で「選べる小丼セット」もご用意しています。



釜揚げしらす小丼



サーモン小丼



まぐろたたき小丼

- ※ 全517店舗で販売予定です。（5月25日時点）
- ※ 小丼セットはお持ち帰りいただけません。
- ※ 「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。（★ネットでカンタン注文★ココスのテイクアウト <https://rsv.cocos.jp/>）
- ※ 山口宇部空港店では実施しません。
- ※ 6月30日に販売終了予定です。

以上