

9月は秋の味覚!"北海道産秋鮭"&"きのこ" 豊かな味わいの煮込みプレート&クリームパスタ

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9月1日(木)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~9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。9月は厚めにカットした旬な北海道産秋鮭を贅沢に使い、秋の味覚であるきのこを添えた、煮込みプレートとクリームパスタが登場します。鉄板でこんがり香ばしく焼き上げた秋鮭の風味が、秋の訪れを感じさせます。

ぜひこの機会に、ココスで「季節のひとさら~9月~」をお楽しみください。



- ※ 511 店舗で販売予定です。(8月 25 日時点)
- ※ 山口宇部空港店では実施しません。
- ※ 9月下旬に販売終了予定です。
- ※ お持ち帰りはできません。
- ※ 富山・石川・福井・岐阜・滋賀・奈良県及び京都府内のココスでは9月2(金)より販売開始となります。



秋鮭ときのこのマスタードクリーム煮込みプレート 890円(税込 979円)

こんがり焼いた香ばしい北海道産秋鮭と、素揚げしたきのこ(しめじ・舞茸)の風味が広がる、秋の訪れを感じる一品です。とろ~りのびるたっぷりのチーズ、マスタードがアクセントのコクのあるクリーム、食べごたえのあるカボチャや海老、帆立が楽しめます。

別添えのオリーブオイルはバゲットをひたしても、マスタードクリーム煮込みにひとまわしし、さらに豊かな風味への味変としても相性抜群です。サラダもセットになった、お得なワンプレートです。

※ライスをご注文の場合、オリーブオイルは付きません。



秋鮭ときのこのチーズクリームパスタ 890円(税込979円)

鉄板で香ばしく焼き上げた北海道産秋鮭を贅沢に盛り付けた、クリームパスタです。しめじ、帆立、海老、あさり、ほうれん草と具だくさんのパスタが、生クリームやバターで丁寧に仕上げたこだわりのクリームソースとよく絡みます。魚介と秋の風味が広がるパスタをぜひお楽しみください。

パスタ 1.5 倍盛り (+税込 110円) や低糖質パスタ (+税込 110円) にも変更可能です。

※低糖質パスタの 1.5 倍はできません



以上