

## ～ココス秋冬グランドメニュー改定～

### 組み合わせ方いろいろ“ミニサイズシリーズ”導入！新商品も登場

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、9月8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、ココス初の自由に組み合わせができるミニサイズ商品を導入します。また、秋冬に旬を迎える食材を使用したハンバーグやチキンステーキ、見た目のインパクトにもこだわったパスタやドリアなども登場です。



#### 改定ポイント

##### ① 【ミニサイズシリーズの導入】

「ハンバーグも食べたいけど、パスタも食べたい！」「遅めの昼食を軽く済ませたい！」など、お客様の様々なニーズにお応えし、“ミニサイズシリーズ”を販売します。

##### ② 【新商品登場】

- ★〈心躍るイチ押し商品〉しずる感・ボリューム・具材感で、おいしさを表現！
- ★〈季節を楽しむ商品〉旬の食材をハンバーグやチキンステーキで！
- ★〈デザート〉定番商品の秋冬バージョンや寒い季節にぴったりな商品が登場！

※ 511店舗で販売予定です。（9月1日時点）

※ 山口宇部空港店では実施しません。

## ① 【ミニサイズシリーズの導入】



ミニ！ジェノバ&モッツアレラトマトパスタ  
450 円（税込 495 円）



ミニ！ベーコンのカルボナーラ  
450 円（税込 495 円）



ミニ！ピッツァマルゲリータ  
390 円（税込 429 円）



ミニ！ほうれん草とベーコンのバター醤油パスタ  
390 円（税込 429 円）



ミニ！ココスのビーフカレー  
450 円（税込 495 円）



ミニ！海老とほうれん草のドリア  
450 円（税込 495 円）

パスタ 3 種類とピッツァ、カレー、ドリアの計 6 品があり、ミニサイズ商品とハンバーグ、ミニサイズ商品とデザートなど、気分に合わせて自由に組み合わせをお楽しみいただけます。もちろん、軽めのお食事として単品で注文することも可能です。

## ② 【新商品登場】

〈心躍るイチ押し商品〉



ココスのハンバーグボロネーゼ  
890 円（税込 979 円）

ココスの本格ハンバーグとパスタを一皿にした、まさにココスでしか味わえない逸品です。アルデンテのパスタで作ったボロネーゼとオーブンでふっくら焼き上げたハンバーグに、濃厚なデミグラスソースをかけ、さらに、ゆで卵をトッピングしました。ハンバーグとゆで卵をお好みの大きさに崩しながら、お客様自身でボロネーゼを完成させます。とろ〜とかかった濃厚なチェダーチーズソースと絡めてお楽しみください。



魚介とかぼちゃのあふれクリームドリア  
990 円（税込 1,089 円）

器からあふれるソースとこんがり焼けた表面が食欲をそそるクリームドリアです。エビとホタテ、ムール貝、かぼちゃ、ブロッコリーにまろやかなクリームソースを合わせ、エビの旨みが凝縮されたビスクソースをかけました。魚介や野菜の旨みと濃厚なソースで、ココスのドリアの豊かな味わいを心ゆくまでお楽しみください。

〈季節を楽しむ商品〉



チキンと野菜のトマトココット

350 円 (税込 385 円)

鶏もも肉とブロッコリー、かぼちゃ、しめじがゴロゴロ入った具材たっぷりのアペタイザーです。特長の異なる2種類のトマトソースを混ぜ合わせたソースは、旨みと酸味が絶妙な味わいで、フライドガーリックが香ばしさをプラスします。唐辛子の辛味がアクセントとなり、肌寒くなる季節にぴったりな一品です。



刻み湯葉と和風餡のココットハンバーグ

850 円 (税込 935 円)

ココスの新定番「ココットハンバーグ」に新商品が登場です。柔らかいジューシーなハンバーグと国産大豆 100%の湯葉を、こだわりの和風餡で包みました。しし唐のほろ苦さとゆずの豊かな香りがハンバーグの旨みを引き立てます。お好みで別添えのわさびを合わせて、優しい風味の和風餡が爽やかな香りへ変化するのをお楽しみください。



きのこクリームの子キンステーキ

750 円 (税込 825 円)

しめじと舞茸の2種類のきのこを使った季節の一品です。ジューシーに焼いた鶏もも肉に、ポルチーニ香るクリームソースと一緒に温めたしめじと舞茸、さらに、バターをのせ、コク深い味わいに仕上げました。別添えのポルチーニ香るクリームソースをかけると、より一層濃厚な旨みをお楽しみいただけます。かぼちゃなどのたっぷり温野菜と一緒に召し上がりください。



海の幸のビスククリームスープパスタ

990 円 (税込 1,089 円)

エビ、ホタテ、あさりが入った、魚介たっぷりのあったかスープパスタです。クリームソースにビスクソースを合わせることで、魚介の濃厚でまろやかな旨みをご堪能いただけます。+110 円で低糖質パスタに変更可能です。

※低糖質パスタは1.5倍にできません。

## 〈デザート〉



濃厚ガトーショコラとバナナ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たココスの定番スイーツです。秋冬バージョンは、ガトーショコラに加え、バナナを入れました。ひんやり冷たいバニラアイスと温かいショコラが絡む“ひやあつ”商品です。お好みで、甘酸っぱいミックスベリーソースをかけて、味の変化をお楽しみください。



フレッシュフルーツ&バニラアイス

290 円 (税込 319 円)

季節のフルーツをシンプルに味わう、食後にぴったりなサイズのスイーツです。約 3 か月おきに変更する季節のフルーツと、リンゴ、キウイ、バナナに、濃厚なバニラアイスを添えました。

※フルーツは仕入れ状況により、変更する場合がございます。



のび〜るわらびもち

390 円 (税込 429 円)

わらびもちに抹茶餡を添えた秋冬らしい温かい商品です。もちもちのび〜るわらびもちに、香ばしいきなこをかけ、濃厚な甘みの中にほんのり抹茶の渋みを感じる抹茶餡を添えました。お好みで黒糖シロップをかけ、よりコク深い味わいをお楽しみください。