

## 初夏にぴったりの6月フェアを開催！

### ココスの夏の風物詩“冷やし麺”と梅香る“包み焼きハンバーグ”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6月1日（木）より、暑くなり始めるこの時期にぴったりの2品が登場する「季節のひとさら～6月～」を開催します。

ココスの夏の風物詩“冷やし麺”に蒸し鶏とフレッシュな生野菜をたっぷり盛り付けた「蒸し鶏とシャキシャキ生野菜の濃厚ごまだれ冷やし麺」は、別添えの無調整豆乳と食べるラー油で、2種類の“味変”をお楽しみいただける商品です。

ココス定番の“包み焼きハンバーグ”を初夏仕様にした「梅みぞれあんかけの包み焼きハンバーグ～シャキシャキ生野菜を添えて～」は、インゲンやオクラなどの旬の野菜を添え、梅風味の和風餡やカリカリ梅で酸味をきかせた一品です。別添えの“あとのせ野菜”を食べる直前にのせていただくことで、ジューシーなハンバーグと一緒にフレッシュな野菜のみずみずしさや食感をお楽しみいただけます。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「季節のひとさら～6月～」をお楽しみください。

2023

**6**

JUNE

ココスの  
月替わりフェア

# 季節のひとさら





ミョウガの爽やかさと  
梅の酸味でさっぱり。

梅みぞれあんかけの包み焼きハンバーグ  
～シャキシャキ生野菜を添えて～

¥890 (税込¥979)



香ばしいごまの風味と  
旨みがたまりまくり。

蒸し鶏とシャキシャキ生野菜の  
濃厚ごまだれ冷やし麺

¥890 (税込¥979)

- ※ 509店舗で販売予定です。（5月25日時点）
- ※ 川崎元木店、平塚徳延店、戸塚名瀬店、空港店舗では実施しません。
- ※ 6月下旬に販売終了予定です。
- ※ テイクアウトはできません。



### 蒸し鶏とシャキシャキ生野菜の濃厚ごまだれ冷やし麺 890 円 (税込 979 円)

食欲をそそる濃厚なごまだれを蒸し鶏やたっぷりのシャキシャキ生野菜に絡ませて食べる初夏にふさわしい冷やし麺です。

茹でた後にしっかり冷やすことでもちもち食感に仕上げた細麺に、水菜や紫たまねぎ、紅心大根、トマトなどのみずみずしい野菜をたっぷりとのおせ、さらにしっとり柔らかい蒸し鶏をトッピングしました。ごまだれの香ばしい風味とコクが、野菜と蒸し鶏に絡み、素材の味を引き立てます。

別添えて、無調整豆乳とザクザク食感の食べるラー油をご用意しました。ごまだれにコクとまろやかさをプラスする場合は豆乳を、ピリ辛のアクセントをプラスする場合は食べるラー油を、お好みでかけてお楽しみください。

また、+330 円 (税込) で「選べる小丼セット」をご注文いただけます。「サーモン小丼」「真鯛のごまだれ小丼」「生湯葉あんかけ小丼」からお選びください。もう一品食べたい時にぴったりの満足感のある丼です。



### 梅みぞれあんかけの包み焼きハンバーグ ～シャキシャキ生野菜を添えて～ 890 円 (税込 979 円)

ココス定番の包み焼きハンバーグをたっぷりの香味野菜と梅の酸味で爽やかに仕上げました。

大根おろしと旬の野菜のヤングコーン、インゲン、オクラをハンバーグに添え、梅風味の和風餡とカリカリ梅で味付けしました。アルミホイルを開けると、梅の香りがふわっと香り、食欲をそそります。

別添えて提供するミョウガと水菜、紅心大根、紫たまねぎのたっぷりの香味野菜を食べる直前にのせる

ことで、シャキシャキ食感を楽しみながらお召し上がりいただけます。

セットには、ライスとドリンクバー、スーパバーが付いたお得なセット (税込 495 円) がおすすめです。

以上