

サラダ・ドリンクバー・スूपバーが付いて 1000 円以下！？

夏を感じられるランチ限定メニューが登場！

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8日（木）より、夏のランチメニューが登場します。

今回は、お手頃な価格で季節を感じられるメニュー3品を新たに販売します。サラダ・ドリンクバー・スूपバーが付いたパスタランチセットに、レモンの酸味が夏にぴったりの「海老とアボカドのレモンクリームパスタランチ 890 円（税込 979 円）」が登場します。また、ライス・スूपバーが付いたプレートランチセットには、ジューシーなチキンをお腹いっぱい食べられる鉄板メニュー「鉄板チキン南蛮ランチ 790 円（税込 869 円）」が新登場。さらに、スペシャルランチセットから、ココスの夏の定番“冷やし麺”シリーズとして「蒸し鶏とシャキシャキ生野菜の濃厚ごまだれ冷やし麺ランチ 790 円（税込 869 円）」を販売します。

他にも、ココットハンバーグやドリア、ランチだけの特別価格で提供するデザートなど、種類豊富なランチメニューからお選びいただけます。

ぜひこの機会にお近くのココスで、夏のランチメニューをお楽しみください。





海老とアボカドのレモンクリームパスタランチ

890 円 (税込 979 円)

海老とアボカドがごろごろ入ったレモンクリームパスタに、大きめにカットしたレモンをトッピングし、仕上げにグラナパダーノチーズをかけました。大ぶりの海老とダイス状にカットしたアボカドに爽やかなレモンの風味が絡みます。お好みで、レモンをフォークで崩して酸味を追加したり、濃厚な味わいのグラナパダーノチーズを絡めたりしてお楽しみください。

レモンのイエローやアボカドのグリーンが爽やかな印象を与え、見た目でも季節を感じていただける商品です。

鉄板チキン南蛮ランチ 790 円 (税込 869 円)

焼くことで甘みを増したシャキシャキのキャベツとジューシーなチキン 6 個を鉄板にのせ、甘酢がベースのソースをたっぷりかけた食べ応え抜群の一品です。甘辛い風味のソースが食欲をそそり、ライスを食べる手が止まりません！お好みで、別添えの濃厚タルタルソースをたっぷり付けてお召し上がりください。

※ライスは石窯パンに変更可能です。



蒸し鶏とシャキシャキ生野菜の濃厚ごまだれ冷やし麺ランチ

790 円 (税込 869 円)

ごまだれが濃厚な冷やし麺に、シャキシャキの生野菜としっとり柔らかい蒸し鶏をのせた、夏にぴったりの爽やかな商品です。ごまの香ばしい風味が水菜や赤玉ねぎなどのフレッシュな野菜と蒸し鶏に絡み、食べるごとにやみつきになる味わいです。

※511 店舗で販売予定です。(6 月 1 日時点)

※空港店舗・天保山マーケットプレイス店では実施しません。

※テイクアウトはできません。

※ランチメニューは、土日祝日を除く平日 10:00~15:00 で販売しています。

以上

ZÉNSHO

<https://www.cocos-jpn.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>