

ココスの夏の定番“カレー”と“冷やし麺”に新商品が登場！

熱々のバターチキンカレーと爽やかな海鮮冷やし麺で夏を満喫♪

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 8 月 1 日（火）より、「季節のひとさら～8 月～」として、ココスの夏の定番“カレー”と“冷やし麺”に新商品が登場します。

バターのまろやかなコクとトマトの酸味がマッチしたカレーに、本場インドでは定番の付け合わせ“ライタ”風に仕上げたヨーグルトサラダをかけて食べる「夏のオープン焼きバターチキンカレー」、コシのある冷やし麺に、炙り真鯛をはじめとするたっぷりの海の幸とすだちなどの夏らしい具材を盛り付けた「炙り真鯛と海の幸のおろし冷やし麺」で、今年の夏を満喫しましょう！

ぜひこの機会に、お近くのココスで「季節のひとさら～8 月～」をお楽しみください。



- ※ 511 店舗で販売予定です。（7 月 25 日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 8 月下旬に販売終了予定です。
- ※ テイクアウトはできません。



夏のオープン焼きバターチキンカレー990 円（税込 1,089 円）

生クリームとバター、ナッツのkokoroがトマトの酸味を引き立てるルーでチキンと玉ねぎを煮込み、ほうれん草と夏に旬を迎えるコーンをトッピングしました。仕上げにオープンで熱々に焼き上げることで、味に深みを出したこだわりのバターチキンカレーです。

味の変化をお楽しみいただくためにご用意したのは、インド定番の付け合わせ“ライタ”風に仕上げたヨーグルトサラダ。スパイスと相性が良い酸味のあるヨーグルトを使用しています。お好みのタイミングでカレーに混ぜ、クリーミーな味わいへの変化をご堪能ください。

主食は、刻んだにんじんを混ぜ込んだターメリックライス（白米に変更可）ともちもち食感がたまらないナンの2種類からお選びいただけます。+220 円（税込）でナンのおかわりも可能です。



炙り真鯛と海の幸のおろし冷やし麺 990 円（税込 1,089 円）

コシのある冷やし麺に、昆布とかつおの旨みにすだちの香りがアクセントとなる夏らしい出汁を組み合わせました。具材は、店内で炙った香ばしい風味の炙り真鯛と程よい塩味の釜あげしらす、豪華な見た目の有頭海老など、たっぷりの海の幸をトッピング。さらに、フレッシュな野菜と大根おろし、すだちを添えることで、さっぱりとお召し上がりいただける一品に仕上げました。すだちのグリーンや海老のレッドで、彩りも豊かな一品です。

+330 円（税込）で「選べる小丼セット」※を追加できます。単品でのご注文より 209 円（税込）お得にお召し上がりいただけるため、お腹いっぱい食べたい時におすすめです！

※「真鯛のごまだれ小丼」「サーモン小丼」の2種類からお選びいただけます。

以上