

クールな麺、ホットなカレー、あなたはどっち？

夏にぴったりな冷やし麺や食べ応え抜群なカレーの4品がココスに登場！

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27日（木）より、「今月のグルメ～7・8月～」を開催します。



「今月のグルメ～7・8月～」では、暑い夏にぴったりな冷やし麺とカレーが2品ずつ登場します。

タイの北部・チェンマイで親しまれている“カオソーイ”を冷製にアレンジした「やみつき！冷製カオソーイ～タイ風冷やし麺～」は、レモンガラスの爽やかな風味と、7種類のスパイスやココナッツミルク、ナンプラーが織りなす程よい辛味と酸味がやみつきになる味わいです。同時に登場する「夏野菜と蒸し鶏のごまだれ冷やし麺」は、食べ応え抜群の夏野菜としっとり柔らかな蒸し鶏に濃厚なごまだれがよく絡み、食欲をかき立てられること間違いなし！

また、夏に食べたくなるホットな味わいのカレーも販売します。「デミチーズハンバーグ＆夏野菜カレー」はコクのある欧風カレーと、濃厚なデミグラスソースが絡んだチーズハンバーグを一度に楽しめる贅沢な一品。本格的なスパイスカレーをココス自慢のカリブチキン、夏野菜と一緒に楽しめる「夏野菜とカリブチキンのスパイスカレー」もご用意しました。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「今月のグルメ～7・8月～」をお楽しみください。

- ※ 506 店舗で販売予定です。(6月19日時点)
- ※ 天保山マーケットプレース店、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。

【暑い夏にぴったりな冷やし麺 2 品】



やみつき！冷製カオソーイ〜タイ風冷やし麺〜

1,080 円（税込 1,188 円）

タイの北部・チェンマイで親しまれている“カオソーイ”を冷製にアレンジしました。

レモングラスの爽やかな風味が感じられるカレースープは、7 種類のスパイスやココナッツミルク、ナンプラーが織りなす程よい辛味と酸味がやみつきになる味わいです。パリパリの麺を崩し、ぷりっとした海老やフレッシュなトマト、赤玉ねぎ、パクチーとよく混ぜてお召し上がりください。

別添えのライムや卓上のレッドペッパーオイルをかけると、爽快感や辛さがプラスされ、味の変化をお楽しみいただけます。お好みで「追加パクチー（税込 110 円）」を足したり、本場チェンマイ流に、ドリンクバーのコーラとあわせたりするのもおすすめです！

夏野菜と蒸し鶏のごまだれ冷やし麺

990 円（税込 1,089 円）

濃厚なごまだれ冷やし麺に、色鮮やかな夏野菜（パプリカ・ししとう・ナス）としっとり柔らかな蒸し鶏をたっぷりのせた、食べ応え抜群の一皿です。

夏野菜は素揚げし、ポン酢に漬けることであっさりとした味わいに仕上げました。香ばしくコクのあるごまだれが野菜や蒸し鶏によく絡み、食欲をかき立てます。

お好みで半熟卵を崩し、まろやかな味わいへの変化をお楽しみください。



「夏野菜と蒸し鶏のごまだれ冷やし麺」に+税込 429 円で「選べる小丼」とのセットも注文できます。



「まぐろたたき小丼」



「いくらしらす小丼」



「サーモン小丼」

【夏に食べたくなるホットなカレー２品】



デミチーズハンバーグ&夏野菜カレー

1,180 円（税込 1,298 円）

チーズハンバーグと色鮮やかな夏野菜がトッピングされた欧風カレーを楽しめる、贅沢な一皿です。

コクのある欧風カレーはハンバーグと相性抜群。濃厚なデミグラスソースが絡んだチーズハンバーグと欧風カレーにスプーンが止まらなくなること間違いなし！中央に盛り付けた、鮮やかなピンク色が目を引く赤玉ねぎの“アチャール”は、レモンの風味をきかせたインド式のピクルスです。さっぱりとした後味は、カレーの味変にぴったりです。

夏野菜とカリブチキンのスパイスカレー

1,080 円（税込 1,188 円）

12 種類のスパイスを使用したスパイシーでフルーティーな味わいのカレーです。ココス自慢のカリブチキン、夏野菜やナッツをトッピングし、食べ応え抜群に仕上げました。

トマトの酸味とスパイスの爽やかな風味が特長のカレーは、暑い時期でも食欲をかき立てるさっぱりとした味わいです。7種のスパイスで香ばしく焼き上げたカリブチキンが風味や辛味をさらにプラスします。

ジューシーなカリブチキンや素揚げした夏野菜、ザクザクとしたナッツなどの様々な食感もお楽しみください。



以上

ZÉNSHO

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

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