

5月の食材は旬のアスパラガスと熟成生ハム"ハモンセラーノ"! トリュフ香る濃厚なカルボナーラとサクサクのフリットが登場!

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5月1日(木)より、「今月のグルメ~5月~」を開催します。



「今月のグルメ〜5 月〜」では、旬のアスパラガスと旨みたっぷりの熟成生八ム"ハモンセラーノ"を使用した商品が登場します。

「熟成生ハムとアスパラのカルボナーラ」は、トリュフ香るクリームソースを使った濃厚なカルボナーラです。 旨みたっぷりのハモンセラーノとみずみずしいアスパラガスが濃厚なクリームソースと相性抜群です。こだわり のブランド卵"茜美人"の卵黄を絡めながらお召し上がりいただくと、より濃厚な味わいへの変化をお楽しみいた だけます。薫風の季節にぴったりの、風味豊かなパスタをご堪能ください。

あわせて、みずみずしいアスパラガスやスナップエンドウをサクサクのフリットに仕上げた商品も登場します。 衣のサクサク食感と、アスパラガスの甘みと爽やかな風味が際立つ、やみつきになる味わいです。ハモンセラー ノとの盛り合わせもご用意しています。追加のもう一皿やお酒のおつまみとしてお楽しみください。

また、「熟成生ハムとアスパラのカルボナーラ」とグリーンサラダ、ドリンクバー、スープバーがセットになったお得な「5月のグルメコース」も販売します。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「今月のグルメ~5月~」をお楽しみください。

^{※ 506} 店舗で販売予定です。(4月 23 日時点)

[※] 空港店舗では実施しません。

^{※ 5}月下旬に販売終了予定です。



熟成生八ムとアスパラのカルボナーラ 1,180 円(税込 1,298 円)

トリュフ香るクリームソースを使ったカルボナーラです。旨みたっぷりのハモンセラーノやベーコン、みずみずしいアスパラガスが濃厚なクリームソースとマッチします。コクのある"茜美人"の卵黄やグラナパダーノチーズを具材やパスタと絡めて、より濃厚な味わいへの変化をお楽しみください。



5 月のグルメコース 1,580 円(税込 1,738 円)

- ・熟成生ハムとアスパラのカルボナーラ
- ・彩り野菜のグリーンサラダ
- ・ドリンクバー
- ・スープバー

単品でご注文いただくより、230円(税込 253円)お得です。



熟成生八ム&アスパラとスナップエンドウのフリット 590円(税込 649円)

みずみずしいアスパラガスやスナップエンドウのフリットと、旨みたっぷりの"ハモンセラーノ"を盛り付けた一皿です。サクサクに揚げたことで甘みと爽やかな風味が絶妙な春野菜は、やみつきになる味わい。塩やレモンをお好みで合わせてお召し上がりいただけます。追加のもう一品やお酒のおつまみとしてお楽しみください。

フリットとハモンセラーノをそれぞれお楽しみいただける、お手軽な一皿もご用意しています。



熟成生八ム&バゲット 390 円(税込 429 円)



アスパラとスナップエンドウのフリット 390 円(税込 429 円)

以上

