

香り高い、きのこの季節。

トリュフ香るサーモンのクリームパスタと、舞茸のフリットが登場！

ココスが「今月のグルメ～9 月～」を開催！

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9月1日（月）より、「今月のグルメ～9 月～」を開催します。



「今月のグルメ～9 月～」では、香り高いきのこの風味をご堪能いただける 2 品が登場します。

「～トリュフ香る～サーモンときのこのクリームパスタ」は、ガーリックオイルやトリュフ塩で下味を付けたサーモンと、舞茸やしめじの旨みが楽しめる奥深い味わいの一皿です。芳醇な香りのトリュフと、マッシュルームやオニオンの旨みが詰まったクリームソースは、サーモンと相性抜群。クリームソースのまろやかな味わいとトリュフのリッチな香りが織りなす、秋らしい味わいのパスタをご堪能ください。

同時に登場する「舞茸のフリット～トリュフ塩&レモン～」は、衣のサクサクとした軽い食感と舞茸のジューシーな味わいがやみつきになる一品です。別添えのトリュフ塩を付けるとより華やかな香りを、レモンを搾るとさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

ぜひ、お近くのココスで秋の訪れを感じられる「今月のグルメ～9 月～」をお楽しみください。

- ※ 507 店舗で販売予定です。（8 月 28 日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 9 月下旬に販売終了予定です。



～トリュフ香る～

サーモンときのこのクリームパスタ

1,180 円（税込 1,298 円）

香り高いガーリックオイルやトリュフ塩で下味を付けたサーモンのコクと、舞茸やしめじの旨みが詰まった奥深い味わいの一皿です。トリュフ香るクリームソースには、マッシュルームやオニオンの旨みをぎゅっと詰め込みました。トリュフ塩で旨みを引き立てたサーモンのほか、舞茸やしめじ、ほうれん草などのたっぷりの具材を盛り付けています。仕上げにかけたグラナパダーノチーズのコクとトリュフの芳醇な香りが食欲をかき立てるクリームパスタです。

9月のグルメコース

1,780 円（税込 1,958 円）

単品でご注文いただくより税込 209 円お得なコースです。

- ・～トリュフ香る～
サーモンときのこのクリームパスタ
- ・ミニ！イタリア栗のしぼりたてモンブラン
- ・ドリンクバー
- ・スープバー



舞茸のフリット～トリュフ塩&レモン～

390 円（税込 429 円）

衣のサクサクとした食感と舞茸のジューシーな味わいがやみつきになるフリットです。

別添えのトリュフ塩を付けると華やかな香りを、レモンを搾るとさっぱりとした風味をお楽しみいただけます。お酒のお供や追加の一品にもぴったりの商品です。



以上

ZÉNSHO

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

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