

旨みたっぷり！きのこを味わう包み焼きハンバーグとアペタイザーが登場！

ココスが「今月のグルメ～10 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 10 月 1 日（水）より、「今月のグルメ～10 月～」を開催します。



「今月のグルメ～10 月～」では、旨みたっぷりのきのこをご堪能いただける 2 品が登場します。

「きのここと燻製ベーコンのクリーム包み焼きハンバーグ」は、マッシュルームとオニオンの旨みが詰まったクリームソースが食欲をそそる、秋にぴったりな包み焼きハンバーグです。奥深い味わいのクリームソースに、ジューシーなハンバーグと舞茸やしめじ、スモーキーな燻製ベーコン、優しい甘さのさつまいもがマッチします。マッシュルームが香る旨みたっぷりのソースを、石窯パンやライスで最後まで味わいたくなる一品です。

また、サイドメニューには「舞茸とほうれん草のバターソテー」が登場。素揚げした旨みたっぷりの舞茸やしめじと、ほうれん草やベーコンにバターのコクが加わった風味豊かな味わいです。追加の一皿としてはもちろん、グラスワインなどと合わせてお楽しみください。

ぜひ、お近くのココスで、秋の味覚きのこを味わう「今月のグルメ～10 月～」をご賞味ください。

- ※ 507 店舗で販売予定です。（9 月 25 日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 10 月下旬に販売終了予定です。



きのこ燻製ベーコンのクリーム包み焼きハンバーグ

石窯パン or ライス付き : 1,290 円 (税込 1,419 円)

単品 : 1,190 円 (税込 1,309 円)

きのこの旨みがたっぷり詰まった、秋にぴったりの包み焼きハンバーグです。

デューセルソースをイメージしたクリームソースは、マッシュルームの香りとコク、オニオンの旨みが加わった奥深い味わい。たっぷり入った舞茸としめじ、程よい塩味とスモーキーな香りの燻製ベーコンやごろっと入った優しい甘さのさつまいもが食感と味わいにアクセントを加えます。

きのこの旨みが溶け込んだ芳醇な香りのソースを、石窯パンなどに合わせてお召し上がりいただくのもお勧めです。

舞茸とほうれん草のバターソテー

390 円 (税込 429 円)

素揚げした舞茸としめじ、ほうれん草やベーコンをバターと一緒に合わせました。ほうれん草に、きのこの旨みとベーコンの程よい塩味がマッチします。追加の一皿としても、お酒のお供としてもぴったりな一品です。



以上

ZÉNSHO

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

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