

まるでチーズフォンデュ！？

たっぷりチーズの包み焼きハンバーグとオープン焼きが登場！

ココスが「今月のグルメ～12 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 12 月 1 日（月）より、「今月のグルメ～12 月～」を開催します。



「今月のグルメ～12 月～」では、まるでチーズフォンデュのようにチーズがたっぷりの 2 品が登場します。

「燻製ベーコンと舞茸の包み焼きハンバーグ～トマトと 5 種チーズのソース～」は、5 種のチーズを使ったまろやかなチーズソースと、セミドライトマトが入った爽やかなトマトソースが絶妙な味わいの包み焼きハンバーグです。ジューシーなハンバーグや自社製燻製ベーコン、舞茸、ブロッコリーなどの具材をソースにたっぷり絡めてお召し上がりください。

また、「5 種野菜とチーズソースのオープン焼き」は、温野菜とスティックベーコンにチーズソースをたっぷりかけ、オープンで焼き上げたこの時期にぴったりな熱々の一品です。追加の一皿としてはもちろん、お酒のお供としてもお召し上がりいただけます。

ぜひ、お近くのココスで、たっぷりのチーズをご堪能いただける「今月のグルメ～12 月～」をお楽しみください。

※ 507 店舗で販売予定です。(11 月 20 日時点)

※ 空港店舗では実施しません。

※ 1 月上旬に販売終了予定です。



燻製ベーコンと舞茸の包み焼きハンバーグ～トマトと5種チーズのソース～

石窯パン or ライス付き：1,390 円（税込 1,529 円）

単品：1,290 円（税込 1,419 円）

5 種（チェダー・レッドチェダー・ブルーチーズ・パルメザン・モッツアレラ）のチーズを使ったソースと、セミドライトマト入りのトマトソースを合わせた包み焼きハンバーグです。たっぷりかかったチーズソースは、まるでチーズフォンデュのチーズのようにまろやかで優しい味わいです。甘みが凝縮されたセミドライトマトが入ったトマトソースを合わせているため、濃厚なチーズに程よい酸味が加わり、最後まで飽きることなくお召し上がりいただけます。

トッピングには、ドイツ産の岩塩“アルペンザルツ”を使った香り高い自社製の燻製ベーコンを使用しました。たっぷりかかったソースにハンバーグやベーコン、舞茸、ブロッコリーなどを絡めてお召し上がりください。



燻製ベーコンと舞茸の包み焼きハンバーグ弁当
～トマトと5種チーズのソース～※ライス付き
1,290 円（税込 1,393 円）

ネット注文：1,161 円（税込 1,253 円）

ココス公式 HP のネット注文では、10%オフでお得にご購入いただけます。事前決済も可能です。

ココスのテイクアウト：<https://rsv.cocos.jp/>

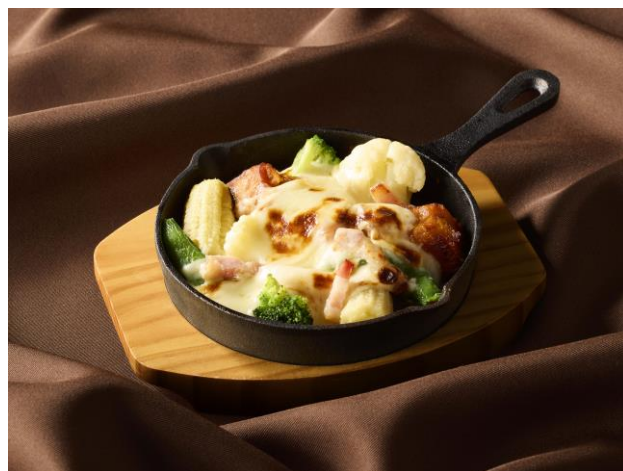
5 種野菜とチーズソースのオープン焼き

490 円（税込 539 円）

ブロッコリーやカボチャ、ヤングコーン、スナップエンドウ、カリフラワーの温野菜にスティックベーコンを合わせ、たっぷりのチーズソースをかけてオープン焼きにしました。

チーズソースのコクとまろやかな味わいは、温野菜やベーコンと相性抜群。チーズフォンデュのように具材をチーズソースと絡めてお召し上がりください。

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