

初夏は、熟成生ハム“ハモンセラノー”と旬のアスパラガス！

ココスが「今月のグルメ～5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5月1日（金）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、熟成生ハム“ハモンセラノー”と旬のアスパラガスをお楽しみいただける3品が登場します。

「熟成生ハムとアスパラのトリュフ香るクリームパスタ」は、トリュフが香る濃厚なクリームパスタに、旬のアスパラガスをトッピングした初夏らしい一皿です。ほのかな甘みで爽やかな香りのアスパラガスと、柔らかで旨みのある“ハモンセラノー”が濃厚なクリームソースとマッチします。たっぷりかけた削りたてのグラナパダーノチーズを崩して、コクをプラスしながらお召し上がりください。

また旬のアスパラガスを、スイートコーンやベーコンと共にオーブンで焼き上げた「アスパラとスイートコーンのオープン焼き」や、“ハモンセラノー”の旨みをシンプルに味わえる「熟成生ハム&バゲット」も同時に販売します。

ぜひ、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。

- ※ 504店舗で販売予定です。（4月22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。



熟成生ハムとアスパラのトリュフ香るクリームパスタ

1,180 円 (税込 1,298 円)

トリュフが華やかに香る濃厚なクリームパスタに、旬のアスパラガスと熟成生ハム“ハモンセラノー”をトッピングした一皿です。ほのかな甘みと爽やかな香りが特長のアスパラガスと、柔らかく旨みたっぷりの“ハモンセラノー”が、濃厚なクリームソースとマッチします。たっぷりかかった削りたてのグラナパダーノチーズを崩して、コクをプラスしながらお召し上がりください。

「低糖質パスタ」と「パスタ 1.5 倍」への変更も、それぞれプラス 200 円 (税込 220 円) でご用意しています。

アスパラとスイートコーンのオーブン焼き

390 円 (税込 429 円)

旬のアスパラガスを、スイートコーンや程よい塩味のベーコンと一緒にオーブンで熱々に焼き上げました。ほんのり香るガーリックがアスパラガスの爽やかな風味やスイートコーンの甘みを引き立て、食欲をかき立てます。



熟成生ハム&バゲット

290 円 (税込 319 円)

旨みたっぷりの“ハモンセラノー”を、フレッシュな香りのバジルやオリーブオイルと共にシンプルにお楽しみいただける一品です。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、カリッと焼いたバゲットにのせていただくのもおすすめです。追加の一皿や、白ワインなどのお酒のお供としてお楽しみください。

「追加バゲット 60 円 (税込 66 円)」もご用意しています。

以上

ZÉNSHO

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

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