

ココスの「2026 秋冬グランドメニュー」がスタート！

たっぷりのチーズで味わう包み焼きハンバーグやアップルパイ風ココッシュなどが登場！

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9月15日（火）に、「2026 秋冬グランドメニュー」を導入します。

「2026 秋冬グランドメニュー」では、たっぷりのチーズやきのこで味わうココスの看板商品“包み焼きハンバーグ”をはじめ、秋冬にぴったりのメニューをご用意しました。黒酢あんが食材の旨みを引き立てる和膳、ココスの名物“ココッシュ”をアップルパイ風に仕上げたデザートなどを通じ、お客様により一層“ココロはずむココス”を感じていただけるお食事体験をご提供します。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「2026 秋冬グランドメニュー」をお楽しみください。



～秋冬グランドメニュー 改定ポイント～

- ① たっぷりのチーズやきのこで味わう包み焼きハンバーグの新メニュー！
- ② きのこを使ったメニューやアツアツのドリアなど、秋冬にぴったりの商品が登場！
- ③ ジューシーな牡蠣フライや、特製の黒酢あんを鰯や野菜に絡めた和膳が登場！
- ④ アツアツのオープン焼きやお酒のお供にぴったりのサイドメニューが登場！
- ⑤ りんごを使った秋冬らしいデザートや、こだわりの黒みつで味わうアイスが登場！

ポイント① たっぷりのチーズやきのこと味わう包み焼きハンバーグの新メニュー！



7 種チーズのフォンデュ風包み焼きハンバーグ

145g : 1,290 円 (税込 1,419 円)

110g : 1,190 円 (税込 1,309 円)

7 種のチーズ（ステッペン・チェダー・レッドチェダー・ゴーダ・ブルーチーズ・モッツアレラ・パルメザン）を使ったたっぷりのチーズソースで、チーズの味わいを存分にご堪能いただける一品です。ガーリックが効いたトマトソースを合わせることで、程よい酸味とパンチをプラスしました。ハンバーグや具材、ベイクドポテトをチーズソースにたっぷり絡めてご堪能ください。※ 画像は 145g です。



2 種きのこほうれん草の

濃厚ビーフシチュー包み焼きハンバーグ

145g : 1,290 円 (税込 1,419 円)

110g : 1,090 円 (税込 1,199 円)

秋の味覚“きのこ”の素揚げと、ほうれん草を別添えてご提供します。旨みのある舞茸やぶなしめじは、濃厚なビーフシチューと相性抜群です。ほうれん草を合わせることで彩りもプラスしました。マデラ酒香るビーフシチューと具材をご一緒にお召し上がりください。

※ 画像は 145g です。

ポイント② きのこを使ったメニューやアツアツのドリアなど、秋冬にぴったりな商品が登場！



きのこクリームの子キンスステーキ〜温野菜添え〜

1,090 円 (税込 1,199 円)

舞茸とぶなしめじを合わせたトリュフが香るマッシュルームソースを、ジューシーなチキンスステーキにたっぷり盛り付けました。カボチャやブロッコリー、カリフラワーなどの温野菜をごろっと添えて、食べ応え抜群に仕上げました。チキンスステーキや温野菜を、きのこの旨みが詰まったマッシュルームソースにたっぷり絡めてお召し上がりください。

濃厚ビーフシチュードリア

1,290 円 (税込 1,419 円)

ココス自慢のビーフシチューソースを使ったアツアツのドリアです。ライスに濃厚なビーフシチューとベシャメルソースをかけ、柔らかなビーフやホクホクのカボチャ、ブロッコリーを合わせることで、秋や冬にぴったりな味わいに仕上げています。コクのあるビーフシチューとまろやかなベシャメルソース、ほんのり香ばしいチーズのハーモニーをお楽しみいただけます。





2 種ソースのきのこハンバーグ〜温野菜添え〜

1,090 円 (税込 1,199 円)

きのこの旨みが詰まったマッシュルームソースと濃厚なデミグラスソースを、ふっくらジューシーなハンバーグに贅沢に盛り付けました。2 種のソースが合わさることで、より奥深い味わいをお楽しみいただけます。ハンバーグや温野菜をたっぷりのソースに絡めてお召し上がりください。

ポイント③ ジューシーな牡蠣フライや、特製の黒酢あんを鰯や野菜に絡めた和膳が登場！



牡蠣フライ膳

1,390 円 (税込 1,529 円)

旨みが詰まった牡蠣フライを 5 つ味わえる和膳です。サクサク食感の衣と、ジューシーな牡蠣を存分にご堪能ください。お好みでレモンやタルタルソースを合わせていただくのもおすすめです。ごはんのみそ汁、季節の小鉢が付きます。
“牡蠣フライ”は単品 1,090 円 (税込 1,199 円) でもご注文いただけます。

長崎県産鰯と野菜の黒酢あん膳

1,190 円 (税込 1,309 円)

黒酢やりんご酢、黒みりん、2 種の醤油でコクや深みを出した特製の黒酢あんを、カラッと揚げた長崎県産の鰯と、なすやレンコンなどの野菜の素揚げに絡めた一品です。奥深い味わいの黒酢あんが、鰯や野菜の旨みを引き立てます。ごはんのみそ汁、季節の小鉢が付きます。

“長崎県産鰯と野菜の黒酢あん”は単品 890 円 (税込 979 円) でもご注文いただけます。



ポイント④ アツアツのオープン焼きやお酒のお供にぴったりなサイドメニューが登場！



彩り野菜とチリコンカンのチーズ焼き

450 円 (税込 495 円)

ヤングコーンやオクラ、ブロッコリー、カボチャなどの彩り豊かな野菜を焼き上げた、食べ応えのある一品です。トッピングのチェダーソースのコクとチリビーンズのピリ辛な風味が食欲をかきたてます。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、お酒や「石窯パン 280 円 (税込 308 円)」と合わせていただくのもおすすめです。

魚介とブロッコリーのアヒージョ

490 円 (税込 539 円)

ムール貝や海老、小柱などの魚介と色鮮やかなブロッコリーをココットに入れて熱々に仕上げた、具沢山なアヒージョです。バゲットは、旨みの詰まった具材をのせたり、ニンニクの香りが食欲をかき立てるオイルソースに浸したりしてお召し上がりください。「追加バゲット (2 枚) 60 円 (税込 66 円)」もご用意しています。

白ワインなどのお酒のお供にもぴったりのメニューです。



海老とアボカドのブルスケッタ

290 円 (税込 319 円)

カリカリのバゲットにアボカドのまろやかな味わいが楽しめるガッカモーレをたっぷり塗り、ぷりぷりの海老とダイスカットトマトをトッピングしました。バルサミコソースのフルーティな風味や甘酸っぱさがアクセントを加えます。



ポイント⑤りんごを使った秋らしいデザートや、こだわりの黒みつで味わうアイスが登場！

アップルパイココッシュ

890 円 (税込 979 円)

72 層にも重なったデニッシュ生地が特長のココッシュに、カスタードや甘酸っぱいりんごをトッピングし、温かなアップルパイ風に仕上げました。りんごは、甘いコンポートと程よい酸味のりんごの 2 種を使用することで味わいの変化を持たせました。

カリカリのキャンディングアーモンドが食感に、シナモンの香りが風味にアクセントを加えます。別添えのバニラアイスや、ロレーヌ岩塩を使用した温かいキャラメルソースをプラスしてお召し上がりください。



ごろっとりんごのミニキャラメルパフェ

450 円 (税込 495 円)

ロレーヌ岩塩使用のキャラメルソースとりんごのコンポートが、塩キャラメル&ナッツアイスやバニラアイスと相性抜群な、秋らしい味わいのパフェです。

りんごのコンポートの爽やかな甘さと、アイスの優しい甘みがマッチします。サクサクパイやシナモンパウダーでアップルパイのような味わいに仕上げました。





黒みつ白玉バニラ

290 円（税込 319 円）

バニラアイスに白玉をトッピングした、シンプルなデザートです。沖縄県の西表島・伊江島の黒糖を使った、黒糖本来の深いコクと優しい甘みを楽しめる“黒みつ”をかけてお召し上がりください。

以上

ZÉNSHO

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

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