

ココスの秋の定番 広島県産牡蠣を使用したバラエティ豊かなラインナップ 10/4 (火) に全国のココスで販売開始！

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：住田正則 本社：東京都港区）が展開するファミリーレストラン「ココス」では、10月4日（火）から「広島県産牡蠣フェア」を開催します。

昨年もお好評いただいたココスの「広島県産牡蠣フェア」。バラエティ豊かなメニューをご用意しました。

『広島県産』牡蠣と国産豚肉の包み焼き〜チゲ仕立て〜（¥1,090+税）は、甘味噌と唐辛子などで仕上げたココスオリジナルのピリ辛ソースを使用し、広島県産牡蠣をはじめ、やわらかく甘みが強い国産豚バラ肉や、これから旬を迎える春菊、長葱、3種のきのこなど、チゲには欠かせない具材をたっぷり入れ、ココスならではの“包み焼き”にしました。ホイルに包んで焼き上げることでより一層、具材のコクと旨みが溶け込んだ一品をお楽しみください。

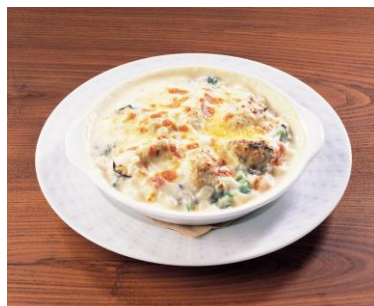
『広島県産』牡蠣のフローレンス風ドリア（¥890+税）の“フローレンス風”とは、「ほうれん草を使った料理」のことを指します。ゴロッと入った旨みたっぷりの牡蠣とほうれん草、濃厚なホワイトソースとチーズを合わせてクリーミーなドリアに仕上げました。

『広島県産』牡蠣のアヒージョ（¥490+税）は、アンチョビ、ニンニクを効かせたたっぷりのオリーブオイルで、素材の味を最大限に活かしました。

他にも、ココスオリジナルのタルタルソースで味わう『広島県産』牡蠣フライ（5個）（¥790+税）や、希少部位と言われている“みすじ”ステーキとココスの定番ハンバーグを一緒にお楽しみいただける、「みすじカットステーキ&『広島県産』牡蠣フライ（¥1,490+税）」、「ビーフハンバーグステーキ&『広島県産』牡蠣フライ（180g ¥990+税、120g ¥840+税）」もごぞいます。



『広島県産』牡蠣と国産豚肉の包み焼き〜チゲ仕立て〜
¥1,090+税



『広島県産』牡蠣のフローレンス風ドリア
¥890+税



『広島県産』牡蠣のアヒージョ
¥490+税



『広島県産』牡蠣フライ（5個）
¥790+税



みすじカットステーキ&『広島県産』牡蠣フライ
¥1,490+税



ビーフハンバーグステーキ&『広島県産』牡蠣フライ
180g ¥990+税、120g ¥840+税
※写真は180g

以上