

冬ならではのプレミアムバーグが新登場！ 「冬の熱々フェア」12/8（木）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、12月8日（木）から「冬の熱々フェア」を開催します。

今回のフェアは「熱々」をテーマに、大人気の「プレミアムハンバーグステーキ」を、イタリアから直輸入したチーズや、濃厚オニオングラタンスープと合わせました。

「イタリア産スモークチーズのハンバーグ～シチリア風トマトソース～」(¥1,090+税)は、イタリアから直輸入したプロヴォローネチーズ(※1)をハンバーグの上に乗せ、ズッキーニやナス、黄パプリカ、赤パプリカなどの彩り鮮やかな野菜と、たっぷりのトマトソースと一緒にオーブンで焼き上げ、熱々に仕上げました。厚切りのとろ～り～とろける濃厚なプロヴォローネチーズと、肉汁たっぷりのハンバーグを、ほどよい酸味と野菜の旨みが溶け込んだソースと絡めてお召し上がりください。

「オニオングラタン仕立てのハンバーグ～北海道産ゴーダチーズの香り～」(¥990+税)は、玉ねぎ約1個分を贅沢に使用した、深いコクと濃厚な味わいのオニオンスープをベースに、ハンバーグ、北海道産の生乳で作られたゴーダチーズ(※2)、旬の食材であるレンコンとカブを合わせました。ハンバーグにのせたバゲットは、オニオンスープをたっぷりしみ込ませてお召し上がりください。

また、稀少な「白舞茸」を使用し、トロトロになるまで煮込んだ牛バラ肉や人参、かぼちゃなど、具材もたっぷり入った「白舞茸とビーフシチューの包み焼き」(¥1,290+税)もごございます。ホイルを開いた瞬間の香りと、白舞茸の美しい「白色」をお楽しみいただけます。

ココス「冬の熱々フェア」にぜひお越しください。

(※1) プロヴォローネチーズ…モッツアレラなどと同じ製法で作られた、優しい風味のスモークチーズのこと。

(※2) ゴーダチーズ…オランダを代表するチーズで、マイルドな味わいと豊かなコクが日本人の味覚に最も合うチーズと言われている。



イタリア産スモークチーズのハンバーグ
～シチリア風トマトソース～
¥1,090+税



オニオングラタン仕立てのハンバーグ
～北海道産ゴーダチーズの香り～
¥990+税



白舞茸とビーフシチューの包み焼き
¥1,290+税

以上