



ココスでトリュフを味わおう！

～11月30日（木）より「冬のプレミアムハンバーグフェア」開催～

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：池田安希子 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、11月30日（木）から「冬のプレミアムハンバーグフェア」を開始します。

プレミアムハンバーグは、旨味と食感が引き立つように牛肉の比率を高めて配合したパテの両面を鉄板でしっかり焼いた後、オーブンで焼き上げることにより、肉汁をじっくりと閉じ込めふっくらと仕上げたハンバーグです。ナイフを入れた瞬間、肉本来の旨みが詰まったジューシーな肉汁が溢れだします。

「冬のプレミアムハンバーグフェア」では、トリュフを贅沢に使用した「プレミアムハンバーグ リッチスタイル トリュフソース（990円+税）」をはじめとした3種類の商品をご提供いたします。

この機会にぜひお近くの「ココス」へお越しください。

■プレミアムハンバーグ リッチスタイル トリュフソース（990円+税）



フォンドヴォーと赤ワインをベースにしたソースに、細かく刻んだ黒トリュフと香り高い白トリュフオイルを贅沢に合わせました。ナイフを入れた瞬間から肉汁が溢れだすジューシーなプレミアムハンバーグは、店舗で毎日仕込んでいるマッシュポテトとの相性も抜群です。

※ フォンドヴォー…仔牛の出汁。

■プレミアムハンバーグ チーズフォンデュスタイル（1,190円+税）



白ワインの香りと4種のチーズの風味が特徴のチーズソースを、香りを楽しんでいただくために、羽のように薄くスライスしたペコリーノチーズをのせたハンバーグにかけてお召し上がりください。

ブロッコリー、小たまねぎ、アンデスポテト、プチトマトが見た目にも華やかな商品です。

※ 4種のチーズ…スイス産ラクレットチーズ、グリュイエールチーズ
イタリア産グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラチーズ

※ ソースは別添えです

■プレミアムハンバーグ 鍋スタイル～八丁味噌ソースと温野菜～（1,190 円+税）



まるみがある味わいの八丁味噌と白味噌、赤ワインとフンドヴォーの風味豊かな和洋折衷のソースをかけてお召し上がりいただく商品です。スキレット鍋にソースをかけるとジュワジュワと音を立て、香りが広がります。ジューシーなプレミアムハンバーグに、約 200g のたっぷりの野菜（白菜、青梗菜、しめじ、玉ねぎ、茄子、青ネギ、ニンジン）、半熟卵を添えました。

※ ソースは別添えです

合わせて食べたい！

■オニオングラタンスープ（490 円+税）



オニオンスープの上にバゲットを浮かべ、スイス産グリユイエールチーズを載せて焼き上げたココス人気の「オニオングラタンスープ（490 円+税）」がスープにこだわって 2 年ぶりに復活いたしました。寒くなるこの季節にぜひお召し上がりください。

合わせて食べたい！

■お得なセットメニュー

今回の「プレミアムハンバーグ リッチスタイル トリュフソース（990 円+税）」には、シーザーサラダ、ライス又はパン、選べるデザート、ドリンクバーをセットにした「スペシャルセット（1,790 円+税）」をご用意しております。詳しくはココスホームページをご覧ください。<<https://www.cocos-jpn.co.jp/>>

- ※ 「スタンダードセット（1,490 円+税）」、「プレミアムセット（1,990 円+税）」もご用意しております。
- ※ 上記 3 つのセットは、「プレミアムハンバーグ チーズフォンデュスタイル（1,190 円+税）」、「プレミアムハンバーグ 鍋スタイル～八丁味噌ソースと温野菜（1,190 円+税）」についても上記価格プラス 200 円でお召し上がりいただけます。

※ 全 579 店舗で販売予定です

以上

ZÉNSHO

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先
株式会社ゼンショーホールディングス
広報室 TEL : 03-6833-8229

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