

## トリュフとフォアグラを使用した ～「白」と「黒」の宮殿ハンバーグ～

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、9月6日（木）に豪華絢爛な宮殿での食事をイメージした『白』と『黒』の宮殿ハンバーグを期間限定で発売します。

8月30日（木）にグランドメニューを改定し、創業38年間お客様からご好評いただいている合挽きハンバーグの製法を「打ち出し型」から「包餡型」に変更しました。また、使用するお肉の部位や品質を新たに選び直し、部位ごとにメッシュサイズやカットの仕方を工夫することで、よりジューシーで肉のうま味を感じられるようになりました。そのリニューアルしたハンバーグを使った「白」と「黒」の宮殿ハンバーグは、以前よりお客様からの人気が高い三大珍味の「トリュフ」と「フォアグラ」を使用した高級感あふれるハンバーグです。

ご家族や大切な人とお近くの「ココス」で贅沢なハンバーグをお召し上がりください。

### 「ハンバーグトリュフクリームソース」 ¥1,190+税



刻んだ黒トリュフを贅沢にクリームソースに加えた芳醇な香り漂う一品です。生クリームをたっぷり使ったクリームソースは、濃厚で滑らかな舌触りです。肉汁がじゅわっと溢れトリュフの香りが口いっぱいに広がり、一口ごとにリッチな味わいをお楽しみいただけます。

### 「ハンバーグワインソース～フォアグラ添え～」 ¥1,290+税



大きくカットしたフォアグラをハンバーグにのせた商品です。赤ワインのコクと香りがフォアグラの濃厚な味をより引き立てます。フォアグラの濃厚な脂とハンバーグの肉汁が溶けたソースは、添えられたマッシュポテトとの相性も良く、最後の一口まで贅沢にお召し上がりいただけます。

※579店舗で販売予定（9月6日時点）

※販売終了時期未定

以上