

黒毛和牛 100%使用！上質な旨みと柔らかさ！

「黒毛和牛ハンバーグフェア」開催！

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：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、12月3日（木）より、「黒毛和牛ハンバーグフェア」を開催します。

上質な旨みと柔らかい肉質が特長の黒毛和牛を100%使用したハンバーグを、990円＋税～とお手頃価格でご提供します。焼き焼き・グリル・オープンなど多様な調理法、野菜・きのこ・チーズなど多数の具材が、黒毛和牛ハンバーグにおいしさを上乗せする3種類のメニューをご用意しました。

ぜひこの機会にお近くのココスで、ナイフを入れた瞬間溢れ出る肉汁に心浮き立つ「黒毛和牛ハンバーグフェア」を存分にお楽しみください。



黒毛和牛の包み焼きハンバーグ ～すき焼き風～（1,090円＋税）

冬の定番、“すき焼き”をイメージし、醤油ベースの甘辛ダレと旨みの詰まった黒毛和牛のハンバーグに、シャキシャキのねぎや白菜、舞茸、白滝を合わせた商品です。ホイルを開けた瞬間、ふわっと広がる醤油の香りに食欲を掻き立てられます。別添えの温泉玉子を絡ませて、マイルドに変化する味わいもお楽しみください。



黒毛和牛ハンバーグ（990円＋税）

チェダーチーズとトマトマリネを合わせた旨みたっぷりの黒毛和牛のハンバーグに、メンドテル（ガーリックバター風味）を乗せたベイクドポテト、コーンと舞茸、クレソンをあつあつの鉄板に盛りつけた、見た目も華やかな商品です。ハンバーグの旨みとチーズのコク、トマトマリネの酸味が絶妙な味わいです。ココス特製のデミグラスソースを合わせてお召し上がりください。



黒毛和牛ハンバーグとごろごろ野菜のグラタン仕立て （1,090円＋税）

黒毛和牛のハンバーグにごろっとしたさつま芋やなす、ほうれん草、ブロッコリー、トマトを合わせ、熱々のグラタン風に仕上げました。表面のこんがりとしたチーズがクリームソースの味わいにアクセントを加えます。お好みで別添えのデミグラスソースをかけると、クリーミーなソースにコクが加わり、味の変化もお楽しみいただけます。

※2021年1月上旬に販売終了予定です。
※550店舗で販売予定です。（11月27日時点）

以上