

黒毛和牛 100%ハンバーグと、彩り野菜！ 上質な旨みと柔らかさの「黒毛和牛フェア」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、4月15日（木）より、「黒毛和牛フェア」を開催します。

“おいしいお肉で日本を元気にしたい”という思いから、上質な旨みと柔らかい肉質が特長の国産黒毛和牛を100%使用したハンバーグを、990円～（税込1,089円～）のお手頃価格でご提供します。しっとり柔らかく、旨みの詰まった黒毛和牛のハンバーグに、黒毛和牛ならではの旨みを引き立たせるココスこだわりのソースや春らしく彩り豊かなグリル野菜を合わせました。

ぜひこの機会に、ココスの「黒毛和牛フェア」をお楽しみください。



黒毛和牛ハンバーグ 野菜のグリル添え
990円（税込1,089円）

黒毛和牛のハンバーグに、オクラやかぼちゃ、スナップエンドウなど、彩り豊かな野菜のグリルを添えました。酸味のある粒マスタードを合わせることで、あっさりとした仕上げた別添えのクリームマスタードソースは、旨みの詰まったハンバーグや甘みのあるグリル野菜、滑らかなマッシュポテトと相性抜群です。選べるソースにはデミグラスソースとおろしポン酢もご用意しているので、その日の気分に合わせてお召し上がりいただけます。また、2つのハンバーグで2種類のソースをお楽しみいただける、「黒毛和牛ハンバーグ W（1,290円（税込1,419円））」もご用意しています。



黒毛和牛の包み焼きハンバーグ
1,190円（税込1,309円）

ココス定番の包み焼きで、黒毛和牛の旨みをたっぷりお楽しみいただける商品です。とろとろになるまでじっくり煮込んだ和牛のシチュー肉やしめじ、いんげんとともに、お肉の旨みを存分に味わえるよう調整した、すっきりとした甘味のココス特製デミグラスソースで包み焼きにしました。お好みで別添えの温泉玉子に合わせてお楽しみください。付け合わせは、定番のベイクドポテトと、店舗仕込みのマッシュポテトの2種類からお選びいただけます。

※6月上旬に販売終了予定です。

※539店舗で販売予定です。（4月8日時点）

以上