

“こんがり” “とろ〜り”チーズをココス定番メニューで堪能！

肌寒くなる季節に食べたい、パスタとハンバーグが登場！

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11月1日（火）より、月替わりフェア「季節のひとさら〜11月〜」を開催します。

11月は、肌寒くなる季節にぴったりの、“チーズ”を使用した2品をご用意しました。香り高い燻製ベーコンを使用したカルボナーラは、こんがり焼き上げたカマンベールチーズを豪快に盛り付けた、見た目も大胆な一品です。チーズタッカルビ風に仕上げたココス定番の包み焼きハンバーグは、とろ〜り伸びるチーズをチキンやさつまいもなどたっぷりの具材と一緒に楽しみいただけます。

ぜひこの機会に、ココスで「季節のひとさら〜11月〜」お楽しみください。



ココスの月替わりフェア Monthly Fair

季節のひとさら

11月 チーズ

焼きカマンベールと燻製ベーコンの贅沢カルボナーラ
¥950 (税込¥1,045)

旨辛チーズタッカルビの包み焼きハンバーグ
¥990 (税込¥1,089)

- ※ 510店舗で販売予定です。（10月26日時点）
- ※ 山口宇部空港店では実施しません。
- ※ 11月下旬に販売終了予定です。
- ※ 旨辛チーズタッカルビの包み焼きハンバーグはお持ち帰り対象商品です。
- ※ 旨辛チーズタッカルビの包み焼きハンバーグは「ネット注文限定！テイクアウト全品15%OFFキャンペーン」対象商品です。ネット注文はこちらから (<https://rsv.cocos.jp/>)



焼きカマンベールと燻製ベーコンの贅沢カルボナーラ 950 円 (税込 1,045 円)

カマンベールチーズの程よい塩味と燻製ベーコンのスモーキーな香りを堪能できるカルボナーラです。香り豊かなベーコンを使ったクリーミーなカルボナーラに、細かく削ったグラナパダーノチーズとデンマーク産のカマンベールチーズを豪快に盛り付け、最後に卵黄をトッピングしました。卵黄を全体に絡めると、カルボナーラの濃厚な味わいを一層ご堪能いただけます。こんがり焼けたカマンベールチーズが印象的な見た目は、写真映えも間違いなしです！

パスタは、1.5 倍盛り (+ 税込 110 円) や低糖質パスタ (+ 税込 110 円) にも変更可能です。

※低糖質パスタの 1.5 倍はできません。



旨辛チーズタッカルビの包み焼きハンバーグ (レギュラー) 990 円 (税込 1,089 円)

昨年ご好評をいただいた商品を、今年も販売します。たっぷりのキャベツやニンニクの芽、ジューシーなチキン、季節の食材さつまいもが入った、食べ応え抜群のチーズタッカルビ風包み焼きハンバーグです。こだわりのソースには、風味豊かなニンニクと生姜、甘辛いコチュジャンに加え、辛味を際立たせるために唐辛子を使っています。とろ〜り伸びるチーズに絡めてお召し上がりください。旨辛いソースがやみつきになるアツアツの包み焼きハンバーグは、肌寒くなる季節にぴったりの一品です。790 円 (税込 869 円) でミニサイズもお選びいただけます。

以上