

ココナッツミルクの甘みとスパイスの辛さが絶妙な冷やしラクサが登場！

ココスが「今月のグルメ～8 月～」を開催

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 7 月 31 日（金）より、「今月のグルメ～8 月～」を開催します。



「今月のグルメ～8 月～」では、ココナッツミルクのマイルドな味わいと魚介の旨みが際立つシンガポール風ラクサを、夏にぴったりの“冷やし麺”にアレンジしたメニューが登場します。

「蒸し鶏と海老のシンガポール風冷やしラクサ」は、マイルドなココナッツミルクをベースに、魚介の旨みとスパイスを効かせた麺料理です。しっとりとした蒸し鶏とプリプリの海老をトッピングし、夏にぴったりの冷やし麺に仕上げました。ザクザク食感のフライドオニオンやシャキシャキとした紅芯大根が、食感にアクセントを加えます。別添えのチリソースは、レモングラスの爽やかな香りとニンニクのパンチが効いており、旨みとじんわりとした辛さがやみつきの味わいです。「追加パクチー 200 円（税込 220 円）」もご用意していますので、お好みで味の変化をお楽しみください。

また、ドリンクバー・スーパバーとデザートがセットになったメニューも販売します。じんわりと辛いラクサをお召し上がりいただいた後に、カシスシャーベットとフルーツヨーグルトのさっぱりとしたデザートをご堪能ください。

ぜひ、お近くのココスで「今月のグルメ～8 月～」をお楽しみください。

- ※ 504 店舗で販売予定です。（7 月 23 日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 8 月下旬に販売終了予定です。



蒸し鶏と海老のシンガポール風冷やしラクサ 1,190 円（税込 1,309 円）

ラクサは東南アジアで親しまれているスパイスが効いた麺料理です。中でもシンガポールでは、マイルドなココナッツミルクをベースに、魚介の旨みとスパイスを効かせた麺料理として親しまれています。今回は、しっとりとした蒸し鶏やプリプリ食感の海老、食べ応えのある厚揚げなどをトッピングし、夏にぴったりの“冷やし麺”としてココス流にアレンジしました。チリオイルのじんわりとした辛さやナンプラーの独特の風味が魚介の旨みを引き立てるスープは、暑い夏でも食欲をかき立てる、コク深い味わいです。程よい酸味のダイスカットトマト、香ばしくザクザクとしたフライドオニオン、シャキシャキの紅芯大根、パクチーが味わいや食感のアクセントを加えます。別添えのチリソースをかけていただくと、爽やかなレモングラスの香りとおろしニンニクの風味、チリオイルのピリ辛な味わいが加わり、パンチのある味わいに変化します。お好みで「追加パクチー200 円（税込 220 円）」をプラスしていただくのもおすすめです。

※ パクチーなしもご用意しています。

蒸し鶏と海老のシンガポール風冷やしラクサ カシスシャーベットとフルーツヨーグルトの ミニパフェセット

1,780 円（税込 1,958 円）

- ・ 蒸し鶏と海老のシンガポール風冷やしラクサ
- ・ カシスシャーベットとフルーツヨーグルトのミニパフェ
- ・ ドリンクバー
- ・ スープバー



以上

ZÉNSHO

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

<https://www.zensho.co.jp/>