

トリュフの芳醇な香りを楽しめる秋らしいパスタが登場！今年は卵黄を添えてお月見風に

ココスが「今月のグルメ～9 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9月1日（火）より、「今月のグルメ～9 月～」を開催します。



「今月のグルメ～9 月～」では、香り高いきのこの風味をご堪能いただけるパスタやフリットが登場します。

「トリュフ香るサーモンときのこのクリーム月見パスタ」は、トリュフの風味豊かなクリームソースのパスタに、トリュフ塩でマリネしたサーモンや、舞茸としめじ、卵黄を合わせた一皿です。芳醇なトリュフの香りや卵黄のまろやかさ、サーモンやきのこの旨みが調和した奥深い味わいに仕上げました。中央に添えた卵黄でお月見気分も感じていただける秋にぴったりのパスタです。

同時に登場する「舞茸のフリット～トリュフ塩&レモン～」は、舞茸のジューシーな味わいと衣のサクサクとした食感がやみつきになる一品です。別添えのトリュフ塩やレモンを合わせていただくと味わいの変化もお楽しみいただけます。

また、「トリュフ香るサーモンときのこのクリーム月見パスタ」に、フルーツサラダやドリンクバー、スープバーをセットにした商品も販売します。パスタとともに、フレッシュフルーツを使用した彩り豊かなサラダやスープも楽しめる満足感のあるセットメニューです。

ぜひ、お近くのココスで「今月のグルメ～9 月～」をお召し上がりください。



トリュフ香るサーモンときのこのクリーム月見パスタ

1,190 円（税込 1,309 円）

トリュフの風味豊かなクリームソースのパスタに、サーモンや舞茸、しめじ、ほうれん草を合わせました。今年はお月見風に卵黄をトッピングし、卵黄のコクに負けないようにトリュフの風味をさらに引き立たせました。トリュフ塩でマリネしたサーモンや、旨みのあるきのこ、コクのある卵黄とグラナパダーノチーズが織りなす奥深い味わいを楽しめる一皿です。芳醇なトリュフの香りが食欲をかき立てます。

トリュフ香るサーモンときのこのクリーム月見パスタ

フルーツサラダセット

1,830 円（税込 2,013 円）

- ・トリュフ香るサーモンときのこのクリーム月見パスタ
- ・ココスのフルーツサラダ
- ・ドリンクバー
- ・スーパバー



舞茸のフリット〜トリュフ塩&レモン〜

390 円（税込 429 円）

秋の味覚“舞茸”のジューシーな味わいと衣のサクサクとした食感がやみつきになるフリットです。

別添えのトリュフ塩を付けることでより華やかな香りを、レモンを搾ることでさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

お酒のお供にはもちろん、もう一品追加したい時にもおすすめの商品です。

※ 「舞茸のフリット〜トリュフ塩&レモン〜」は、テイクアウトが可能です。

※ 504 店舗で販売予定です。（8 月 25 日時点）

※ 空港店舗では実施しません。

※ 9 月下旬に販売終了予定です。

以上

ZÉNSHO

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

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