

か き
牡蠣やきのこの旨みが溶け込んだ、温かいスープパスタが登場！

ココスが「今月のグルメ～11 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 10 月 30 日（金）より、「今月のグルメ～11 月～」を開催します。



「今月のグルメ～11 月～」では、旨みのある牡蠣やきのこを心ゆくまで楽しめる、パスタとアヒージョが登場します。

「たっぷり牡蠣のクリームスープパスタ」は、牡蠣などの魚介の旨みがたっぷり詰まったクリームスープのパスタに、海老やぶなしめじ、セミドライトマトを合わせ、ベビーリーフやグラナパダーノをトッピングした一品です。牡蠣やきのこの豊かな風味に、セミドライトマトの程よい酸味やグラナパダーノのコクがアクセントを加える、奥深い味わいに仕上げました。肌寒い季節にぴったりの温かいスープパスタです。

同時に登場する「牡蠣ときこのアヒージョ」は、牡蠣や舞茸、ぶなしめじ、ブロッコリーなどの具材をニンニクの風味が効いたオイルソースと合わせ、熱々に仕上げた商品です。追加の一皿としても、お酒のお供としてもお楽しみいただけます。

また、「たっぷり牡蠣のクリームスープパスタ」に、「海老とアボカドのブルスケッタ」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。カリッと焼き上げたバゲットにガッカモーレをたっぷり塗り、ぷりぷりの海老とダイスカットトマトをトッピングしたブルスケッタや、日替わりの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～11 月～」をお召し上がりください。



たっぷり牡蠣のクリームスープパスタ

1,280 円（税込 1,408 円）

牡蠣の旨みが溶け込んだ、まろやかで奥深い味わいのクリームスープパスタです。海老やぶなしめじ、セミドライトマトを合わせたパスタに、牡蠣やベビーリーフをトッピングし、彩り豊かで具沢山の一品に仕上げました。セミドライトマトの程よい酸味とグラナパダーノのコクが味わいのアクセントです。

たっぷりの具材や温かいクリームスープをパスタによく絡めてお召し上がりください。

たっぷり牡蠣のクリームスープパスタ

海老とアボカドのブルスケッタセット

1,890 円（税込 2,079 円）

- ・ たっぷり牡蠣のクリームスープパスタ
- ・ 海老とアボカドのブルスケッタ
- ・ ドリンクバー
- ・ スーパバー

単品でご注文いただくよりも 50 円（税込 55 円）お得にお楽しみいただけます。



牡蠣ときのこのアヒージョ

590 円（税込 649 円）

牡蠣や舞茸、ぶなしめじ、ブロッコリーをココットに入れて熱々に仕上げた、海と山の幸を楽しめるアヒージョです。バゲットは、旨みのある具材を合わせたり、ニンニクの香りが食欲をかき立てるオイルソースに浸したりしてお召し上がりください。「追加バゲット（2 枚）60 円（税込 66 円）」もご用意しています。

牡蠣やきのこの旨みを引き立てる、白ワインなどのお酒のお供にもぴったりのメニューです。

※ 504 店舗で販売予定です。（10 月 22 日時点）

※ 空港店舗では実施しません。

※ 11 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/>