

季節の食材“菜の花”がテーマの3月フェア

ココス自慢のパスタと包み焼きハンバーグで春を満喫♪

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3月1日（水）より、季節の食材“菜の花”を味わえる月替わりフェア「季節のひとさら〜3月〜」を開催します。

3月のメニューは、菜の花と希少な白エビ、高級食材のイタリア サルデーニャ産のカラスミを使用した本格パスタ「菜の花と釜揚げ白エビのパスタ〜サルデーニャ産カラスミがけ〜990円（税込1,089円）」と、菜の花と^{たけのこ}筍をココス定番のハンバーグと煮込んだ「春野菜と燻製ベーコンのクリーム包み焼きハンバーグ（145g）990円（税込1,089円）」の2品です。お手軽な価格で、旬の食材を活かした贅沢な一品をご堪能いただけます。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「季節のひとさら〜3月〜」をお楽しみください。



- ※ 511店舗で販売予定です。（2月24日時点）
- ※ 山口宇部空港店では実施しません。
- ※ 3月下旬に販売終了予定です。
- ※ 春野菜と燻製ベーコンのクリーム包み焼きハンバーグはテイクアウト対象商品です。
- ※ 春野菜と燻製ベーコンのクリーム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」の対象商品です。ネット注文はこちらから <https://rsv.cocos.jp/>（3月16日以降のお受け取りのご注文に関しては、10%OFFキャンペーンとなります。）



菜の花と釜揚げ白エビのパスタ～サルデーニャ産カラスミがけ～ 990 円（税込 1,089 円）

希少な白エビと高級食材のイタリア サルデーニャ産のカラスミを使用した特別感を味わえる本格パスタです。

エビとアサリの出汁を使用した香ばしいオイルソースをベースに、大ぶりにカットしたほろ苦い旬の菜の花と、甘みと塩味が絶妙な塩ゆでした白エビ、濃厚な旨みが特長のカラスミをあわせました。トッピングしたアーモンドはカリッとした食感を、添えたレモンを絞れば爽やかな風味がプラスされます。緑色の菜の花と真っ白な白エビ、黄色のカラスミは春らしさを演出し、見た目でも季節を感じられます。



春野菜と燻製ベーコンのクリーム包み焼きハンバーグ（145g） 990 円（税込 1,089 円）

ココス定番の包み焼きハンバーグを旬の菜の花と^{たけのこ}筍で季節のひとつさらに仕上げました。

まろやかなクリームソースは、隠し味にココス特製の醤油ソースを使用し、コク深い味わいに仕上げています。菜の花のほろ苦さと^{たけのこ}筍の香ばしさ、燻製ベーコンとハンバーグの肉の旨みが、クリームソースとマッチし、クセになる味わいをお楽しみいただけます。クリームソースが絡んだシャキシャキ食感の菜の花と^{たけのこ}筍は食べ応え抜群です。ミニサイズの「春野菜と燻製ベーコンのクリーム包み焼きハンバーグ（110g） 790 円（税込 869 円）」もご注文いただけます。

ライス（or 石窯パン）とドリンクバー、スープバーが付いた+450 円（税込 495 円）のお得なセットがおすすめです。

※写真は 145g のハンバーグです。

以上