

～2023 春夏グランドメニュー改定～

ココスでしか味わえないメニューが盛りだくさん！

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」は3月16日（木）に、グランドメニューを春夏仕様にリニューアルします。ココスこだわりのメニューで、お客様に心躍る食事体験を提供します。

今回の改定では、程よく脂がのった熊本県産「天草さくら鯛」やとろとろの食感が特長の「手汲み生湯葉」などのこだわり食材を使用したメニューや、クセになるおいしさの特製ソース「濃厚タルたまソース」を活かしたメニューなどが新登場。また、新カテゴリー“ココスの健康メニュー”にてノンミートハンバーグとカリフラワーライスを導入します。他にも、リニューアルした前菜や春夏らしい彩りのデザートなど、盛りだくさんなラインアップでお届けします。

ぜひこの機会に、お近くのココスで新しくなったグランドメニューをお楽しみください。



改定ポイント

- ① こだわり食材や特製ソースを使用した新メニュー
- ② 新カテゴリー「ココスの健康メニュー」
- ③ 前菜がより満足感のある内容にバリューアップ
- ④ 春夏らしい彩り豊かなデザートメニュー

※ 511店舗で販売予定です。（3月1日時点）

※ 山口宇部空港店では実施しません。

こだわり食材や特製ソースを使用した新メニュー

〈熊本県産天草さくら鯛を使用したメニュー〉

熊本県天草地方の海で育ったブランド真鯛、天草さくら鯛を使用したメニューが2品登場します。



サーモンと真鯛のカルパッチョ

390 円 (税込 429 円)

ケールや水菜などのシャキシャキの野菜にサーモンと天草さくら鯛をのせ、ほんのり酸味があるオリーブオイルベースのソースをかけました。旨みたっぷりのサーモンと程よく脂がのった真鯛をシンプルにお楽しみいただけます。

お好みでレモンを絞り、爽やかな風味をご堪能ください。「グラスワイン (白) 190 円 (税込 209 円)」のお供にもぴったりです。

2 度おいしい! 真鯛のごまだれ丼

1,090 円 (税込 1,199 円)

程よく脂がのった天草さくら鯛にごまだれをあわせた丼は、あっさりとした旨みのお出汁をかけることで出汁茶漬けにもなる、2 度楽しい贅沢な商品です。すりごまの香ばしい風味と濃厚なごまだれは鯛の旨みを引き立て、さらにお出汁を注ぐと、上品な優しい味わいをお楽しみいただけます。

+税込 440 円で、鯛の量を 2 倍にできます。天草さくら鯛を心ゆくまでご堪能ください。



〈手汲み生湯葉を使用したメニュー〉

職人の手で一枚ずつ丁寧に作られた、国産大豆 100%の生湯葉を使用したメニューをご用意しました。ココスこだわりのハンバーグや本格パスタと一緒に、とろ〜りやわらかな生湯葉をご堪能いただけます。



手汲み生湯葉と京風餡のココットハンバーグ

890 円 (税込 979 円)

とろける食感の手汲み生湯葉を添えたココスの新定番“ココットハンバーグ”とブロッコリーやオクラなどのたっぷりの野菜をワンプレートにした商品です。アマニ豚 100%の柔らかくジューシーなハンバーグに程よい塩味の京風餡が絡み、優しい味わいが口いっぱいに広がります。

お好みで別添えのわさびを加えると、ピリッとした辛みがアクセントとなり、一味違う味わいに変化します。

手汲み生湯葉と明太子の豆乳クリームスープパスタ

990 円 (税込 1,089 円)

生姜が香る和風の豆乳クリームスープパスタに、あさりや明太子、おこげ、生湯葉など、たっぷりの具材を合わせました。旨みたっぷりの明太子と香ばしいおこげは、和風クリームスープパスタと相性抜群。生湯葉の優しい味わいが、全体にまろやかさをプラスします。

別添えの七味をかけると、ピリ辛な味わいに変化し、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。



〈ココスの新ソース「濃厚タルたまソース」を使用したメニュー〉

程よい酸味のタルタルソースとまろやかなコクの卵黄をあわせたココスの特製ソースです。クセになる濃厚な風味は、野菜やチキン、ハンバーグなど様々な食材と相性抜群。つるんとした卵黄が特長的な愛らしい見た目にも注目です。



焼きネギときのこの照り焼きチキンステーキ ～濃厚タルたまソース～

790 円 (税込 869 円)

ジューシーに仕上げた鶏もも肉にしめじと焼きネギのをせ、照り焼きソースをかけた一品です。甘めの照り焼きソースが絡んだ鶏もも肉を“濃厚タルたまソース”に付けると、程よい酸味と卵黄のまろやかなコクがプラスされ極上の味わいをご堪能いただけます。

ブロッコリーやオクラ、かぼちゃなどの温野菜も“濃厚タルたまソース”に付けてお楽しみください。

新カテゴリー「ココスの健康メニュー」

新食材“ココスのノンミートハンバーグ”や“カリフラワーライス”、低糖質パスタを使用した、満足感のある健康メニューをご用意しました。



**ココスのカリフラワーライス
～クリームリゾット風～**
食感が良いカリフラワーにぷちぷちのもち麦を加え、クリームソースとチーズで濃厚なリゾット風に仕上げました。糖質は白ごはんと比較し約 1/3。食物繊維やビタミンCをおいしく摂取できます。

ココスのノンミートハンバーグ
畑の肉ともいわれる大豆で作ったハンバーグは、香りと食感を極限までお肉に近づけた自慢の一品です。たっぷりの食物繊維とビタミンCが摂れ、おいさと健康を両立しています。

ノンミートハンバーグとカリフラワーライスのヘルシープレート

1,190 円 (税込 1,309 円)

ノンミートハンバーグとカリフラワーライスに、サラダとフレッシュフルーツ※1を添えた満足感のあるプレートです。ノンミートハンバーグは、原料の大豆と相性が良い照り焼きソースで仕上げました。とろとろの目玉焼きと濃厚なガツカモーレ※2に絡ませてお楽しみください。

※1 フルーツは仕入れの状況により、変わる場合がございます。

※2 アボカドやハラペーニョ、玉ねぎなどをペーストに仕上げたソース。



前菜がより満足感のある内容にバリューアップ



国産ソーセージのグリル

350 円 (税込 385 円)

皮はパリッと中身はジューシーなソーセージが熱々のスキレットの上でパチパチと音を立て食欲をそそります。より大きくなったソーセージの、弾力がある肉質と口の中で溢れる肉汁をご堪能ください。別添えの粒マスタードの辛味と酸味はソーセージの旨みと相性抜群です。

ココスの人気商品「カリカリポテト」と盛り合わせた「カリカリポテトと国産ソーセージの盛り合わせ 550 円 (税込 605 円)」もおすすすめです。

シーフードと野菜のオープン焼き

390 円 (税込 429 円)

海老やホタテなどのシーフードとブロッコリーなどの野菜をオープンでじっくり焼き上げ、仕上げにチーズが香るシーザーサラダソースをかけました。ぷりぷりの海老とジューシーなホタテ、ブロッコリーやかぼちゃなど、たっぷりの具材に味わい深いシーザーサラダソースが絡む食べ応え抜群の一品です。



春夏らしい彩り豊かなデザートメニュー！



ホットチョコ&ベリーココッシュ

590 円 (税込 649 円)

外はサクサク中はふんわり生地のココスの人気デザート“ココッシュ”に、別添えのホットチョコレートソースをかけて楽しむ“あつひや”メニューが登場します。ホイップとバニラアイス、フローズンミックスベリーをあわせた“ココッシュ”に、ほんのりビターなホットチョコレートソースをかけることで、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

食後にぴったりのハーフサイズ「ハーフホットチョコ&ベリーココッシュ 390 円 (税込 429 円)」もご用意しています。

フルーツ白玉クリームあんみつ

490 円 (税込 539 円)

つるっとした喉ごしの寒天とひんやり冷たい白玉が食後にぴったりな一品です。あんみつに欠かせない黒みつは、粟国島産と西表島産の黒糖をブレンドしたものをご用意しました。こだわりのコク深い黒みつは、濃厚な味わいをプラスしつつも各食材を引き立てます。爽やかなフレッシュフルーツ*とバニラアイス、濃厚な口当たりのつぶあんと一緒に召し上がりください。

*フルーツは仕入れの状況により、変わる場合がございます。



ハニーレモンのクリスピースマア

450 円 (税込 495 円)

ガトーショコラとバナナ、チョコクリスピーの上に大きなマッシュマロを敷き詰め、オーブンで焼き上げたココス定番のスイーツです。ひんやりとしたバニラアイスとレモンのシロップ煮を添え、爽やかな風味を演出します。大きな焼きマッシュマロのさくふわ食感にも注目です。別添えのハニーレモンソースをかけ、程よい酸味と濃厚な甘みをお楽しみください。

3 種チーズのバイクドチーズケーキ

390 円 (税込 429 円)

特徴の異なる 3 種のチーズを使用したこだわりのチーズケーキです。3 種のチーズをブレンドすることで、チーズのコク深い旨みと程よい塩味がクセになる味わいに仕上げました。とろ~とかかったふわとろホイップと一緒に楽しみください。

