

シャキシャキ食感の“アスパラ”が主役の4月フェア

ココスから春らしさ全開の Pasta とハンバーグが新登場！

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4月1日（土）より、月替わりフェア「季節のひとさら～4月～」を開催します。

4月のフェアでは、旬のアスパラを堪能できる春らしい2品が登場します。アスパラとスペイン産熟成生ハム“ハモンセラノ”を組み合わせた本格パスタ「～トリュフオイル香る～アスパラと熟成生ハムのカルボナーラ」、アスパラとカマンベールチーズをトッピングした、トマトクリームソース仕立ての「アスパラとカマンベールのトマトクリームココットハンバーグ」をご用意しました。

ぜひこの機会に、アスパラを使用したココスの「季節のひとさら～4月～」で、春を感じる商品をお楽しみください。



2023
4
April
アスパラ

ココスの
月替わりフェア

季節のひとさら

～トリュフオイル香る～
アスパラと熟成生ハムの
カルボナーラ
¥990 (税込¥1,089)

asparagus

アスパラとカマンベールの
トマトクリームココット
ハンバーグ
¥990 (税込¥1,089)

asparagus



- ※ 512店舗で販売予定です。（3月28日時点）
- ※ 山口宇部空港店では実施しません。
- ※ 4月下旬に販売終了予定です。
- ※ テイクアウトはできません。



〜トリュフオイル香る〜アスパラと熟成生ハムのカルボナーラ 990円（税込1,089円）

みずみずしいフレッシュアスパラとスペイン産熟成生ハム“ハモンセラノ”に、半熟卵、グラナパダーノチーズ、トリュフオイルを加えた、旨みたっぷりのカルボナーラです。アスパラの甘みと生ハムのほど良い塩味のコンビネーションをお楽しみいただけます。グラナパダーノチーズの旨み、半熟卵のまろやかな味わい、ふわっと鼻に抜けるトリュフオイルの芳醇な香りがたまらない一品です。春らしい華やかな見た目にもご注目ください。



アスパラとカマンベールのトマトクリームココットハンバーグ 990円（税込1,089円）

アスパラの緑とトマトクリームソースの赤が色鮮やかなココットハンバーグを、バゲットとサラダをセットにしたワンプレートをご用意しました。ココットハンバーグは、アスパラとカマンベールチーズ、さらにベーコンとスナップエンドウを加えた、具材たっぷりの一品です。優しい酸味のトマトクリームソースは、ジューシーなハンバーグやほんのり甘いアスパラ、まろやかなカマンベールチーズ、セットの香ばしいバゲットとも相性抜群です。歯ごたえのあるアスパラと、とろとしたカマンベールチーズの食感のコントラストもお楽しみください。

バゲットはライスに変更可能です。

以上