

ココス「2024 秋冬グランドメニュー」スタート！

毎日通いたくなるようなココロはずむ商品が多数登場！！

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9月12日（木）より、「2024 秋冬グランドメニュー」を導入します。

「2024 秋冬グランドメニュー」では、ココスの看板商品“包み焼きハンバーグ”の新アレンジをご提案するほか、きのこなどを使った季節感あふれる商品やおいしくバランスのよいメニュー、ココスらしいココロおどるデザートメニューの拡充を行い、お客さまにより一層“ココロはずむココス”としてのお食事体験をご提供します。ぜひこの機会に、お近くのココスで「2024 秋冬グランドメニュー」をお楽しみください。



～秋冬グランドメニュー 改定ポイント～

- ① ココスの看板商品“包み焼きハンバーグ”の新アレンジをご提案
- ② きのこと旬の食材を使った季節感のある商品が登場
- ③ おいしくバランスのよいメニューが登場
- ④ ココスらしいココロおどるデザートメニューを拡充

※ 504店舗で販売予定です。（8月29日時点）
※ 天保山マーケットプレース店、空港店舗では実施しません。

ポイント①ココスの看板商品“包み焼きハンバーグ”の新アレンジをご提案

ココスの看板商品である“包み焼きハンバーグ”をより一層楽しんでいただけるよう、春に登場したアレンジメニュー“追加サワークリーム”に加え、“カニクリームコロッケ”、“温泉玉子”の2つが新登場します。いつもの“包み焼きハンバーグ”を、ちょっぴり違う味わいでお楽しみください。



**濃厚ビーフシチューの包み焼きハンバーグ 145g
&カニクリームコロッケ
1,540円 (税込 1,694円)**

いつもの“包み焼きハンバーグ”をグレードアップ！北海道産紅ズワイガニのクリームコロッケと“包み焼きハンバーグ”を一緒にお楽しみいただけます。濃厚なクリームコロッケをマデラ酒の甘い香りが食欲をそそるビーフシチューにディップして食べれば、贅沢な気分になれること間違いなしです。



**温泉玉子の濃厚ビーフシチュー
包み焼きハンバーグ 145g
1,190円 (税込 1,309円)**

“ハンバーグ×玉子”のまさに王道な組み合わせを楽しめるメニューが登場です。じっくり煮込んだとろとろのビーフと肉汁たっぷりのハンバーグにまろやかな温泉玉子が絡み、より濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

ポイント②きのこなど旬の食材を使った季節感のある商品が登場

きのこなどの旬の食材を使った商品や、肌寒くなる時期にぴったりなクリームコロッケ、グラタンが登場！旬の味覚やほっこり温まるメニューをお楽しみください。



**チキンと2種きのこのココットグラタン
390円 (税込 429円)**

チキンや舞茸、しめじ、ブロッコリーが入ったトマトクリームソースのココットグラタンです。オープンでぐつぐつと焼き上げた旨みたっぷりの具材に、とろ～りとしたチーズを絡めてお楽しみいただけます。



**きのこクリームの子キンステーキ
890円 (税込 979円)**

ジューシーな鶏もも肉のステーキに、旨みあふれるしめじと舞茸をトッピングしました。きのこの上のバターが溶けると、よりコクのある味わいへと変化します。付け合わせのポルチーニ香るクリームソースに、チキンステーキ、カボチャやブロッコリーなどの野菜をディップしながらお召し上がりください。



ココスのきのこハンバーグプレート ダブル
1,190 円 (税込 1,309 円)

ココスファンから過去にご愛顧いただいていたガッツリ系メニューが、進化を遂げて復活！ターメリックライスに濃厚なデミグラスソースをあわせ、チーズハンバーグとジューシーなハンバーグを贅沢にトッピングしました。ハンバーグが1つのメニューも販売しますので、お好みにあわせてお選びください。



牡蠣フライ&カニクリームコロッケ膳
1,290 円 (税込 1,419 円)

広島県産牡蠣フライと、北海道産紅ズワイガニのクリームコロッケのどちらも楽しめる、欲張りな一膳です。ジューシーな牡蠣フライと、紅ズワイガニの風味が堪能できる濃厚なカニクリームコロッケを、お好みでタルタルソースにつけてお召し上がりください。

ポイント③おいしくバランスのよいメニューが登場

野菜や豆腐、大豆ミート、カリフラワーライスなどを使った和膳とプレートをご用意しました。毎日食べたくくなるような、おいしくバランスの摂れた食事をココスでお楽しみください。



銀鮭と揚げ出し豆腐の和風きのこあんかけ膳
1,090 円 (税込 1,199 円)

銀鮭と揚げ出し豆腐の上に、きのこやスナップエンドウなどをのせ、生姜がきいた熱々の和風あんをたっぷりとかけました。具沢山の食べ応え抜群ながらも、生姜が爽やかに香るあんので、さっぱりとお召し上がりいただけます。



大豆ミートハンバーグとカリフラワーライスのドリアプレート
1,190 円 (税込 1,309 円)

ぷちぷちのもち麦をあわせたカリフラワーライスを、ドリアに仕立てました。ドリアに入った大豆ミートハンバーグは、食物繊維とタンパク質が豊富で、食感や風味をお肉に近づけて食べやすくしたココス自慢の一品。ミニサラダとフルーツが付いた、満足感のあるプレートです。

ポイント④ココスらしいココロおどるデザートメニューを拡充

チョコレートづくしのビッグなパフェに、過去のフェアで大好評の“しぼりたてモンブラン”、素材にこだわった、抹茶の香りがほっと落ち着くミニ和風パフェなど、ココスならではのデザートがグランドメニューに登場です。



ココスのチョコパフェ
790円 (税込 869円)

チョコレート好きにはたまらない、ビッグなパフェが登場です！

チョコプリンやチョコブラウニー、ガトーショコラにベルギーチョコアイス、チョコと相性のよいバナナなどを使い、チョコレートづくしに仕上げました。

ココスのロゴのチョコプレートが目を引くデザートです。一口目から最後まで、チョコレートの濃厚な味わいを存分にご堪能ください。



イタリア栗のしぼりたてモンブラン
590円 (税込 649円)

期間限定のデザートフェアで大変ご好評いただいた“しぼりたてモンブラン”が、グランドメニューに登場します。

イタリア栗と砂糖だけを使用することで栗の甘さと香りを引き出したマロンペーストは、濃厚な味わいです。バニラアイスやホイップ、さくさくパイにマロンペーストをたっぷり絡めてお楽しみください。トップに飾った栗渋皮煮の上品な甘さもポイントです。



葛アイスと白玉のミニ和風パフェ
420円 (税込 462円)

京都「矢野園」の宇治抹茶を使用した和風パフェです。

抹茶のほろ苦い味わいの葛アイスやもちもちの白玉、優しい甘さの北海道産小豆がコクのある沖縄県産の黒糖を使用した黒みつとマッチします。

食後にもびったりなミニサイズをご用意しました。



キャラメルソースのふわとろチョコケーキ
490円 (税込 539円)

ふわっととろけるようなくちどけのホイップと軽い口当たりのチョコケーキがやみつきになる一皿です。カリカリとしたキャンディングアーモンドが食感にアクセントをプラス。濃厚なキャラメルソースのコクや、塩キャラメルアイスの程よい塩味と甘さが味わいに奥行きを与えます。

以上