

今月のグルメ～4月～

旬の筍や菜の花が爽やかな風味のマスタードクリームソースとマッチ！

春らしい味わいの包み焼きハンバーグが登場！

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（火）より、「今月のグルメ～4月～」を開催します。



「今月のグルメ～4月～」では、季節を感じられる筍や菜の花、爽やかさとまろやかさが絶妙なマスタードクリームソースが春らしい味わいの、包み焼きハンバーグが登場します。

「春野菜と燻製ベーコンの包み焼きハンバーグ～マスタードクリームソース～」は、ココス自慢の包み焼きハンバーグに粒マスタード入りのマスタードクリームソースをあわせた一品です。素揚げした香ばしい筍とほろ苦い菜の花、自社製の燻製ベーコンをトッピングし、春を感じられる包み焼きハンバーグに仕上げました。別添えのグラナパダーチーズや、こだわりのブランド卵“茜美人”の卵黄を合わせることで、味の変化もお楽しみいただけます。

また、「春野菜と燻製ベーコンの包み焼きハンバーグ～マスタードクリームソース～」とグリーンサラダ、ライス、ドリンクバー、スーパバーがセットになったお得な「4月のグルメコース」も販売します。「春野菜と燻製ベーコンの包み焼きハンバーグ～マスタードクリームソース～」はお持ち帰りも可能です。

ぜひこの機会に、お近くのココスやお家で「今月のグルメ～4月～」をお楽しみください。

- ※ 506店舗で販売予定です。（3月25日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 天保山マーケットプレース店ではテイクアウトを実施していません。
- ※ 「春野菜と燻製ベーコンの包み焼きハンバーグ～マスタードクリームソース～」のテイクアウトには、卵黄が付属しません。
- ※ 4月下旬に販売終了予定です。



春野菜と燻製ベーコンの包み焼きハンバーグ

～マスタードクリームソース～

1,180 円（税込 1,298 円）

素揚げした筍と茹でた菜の花、優しい辛さで爽やかな香りのマスタードクリームソースで、春らしい味わいに仕上げた包み焼きハンバーグです。自社製の燻製ベーコンの豊かな香りと程よい塩味が食欲をかき立てます。

粒マスタードのピリッとした辛さがアクセントのマスタードクリームソースは、爽やかな風味とクリームソースのまろやかな味わいが絶妙です。刻み玉ねぎを加えることで旨みと食べ応えをアップさせています。

別添えのグラナパダーノチーズをかけてチーズの旨みをプラスしたり、“茜美人”の卵黄を合わせてコクを加えたりして、味わいの変化もお楽しみください。

4月のグルメコース

1,780 円（税込 1,958 円）

- ・春野菜と燻製ベーコンの包み焼きハンバーグ
～マスタードクリームソース～
- ・彩り野菜のグリーンサラダ
- ・ライス※
- ・ドリンクバー
- ・スープバー

※ +20 円（税込 22 円）で石窯パンに変更可



★テイクアウトがネット注文で 10%オフ! ★

ココス公式 HP のネット注文では、テイクアウトをお得にご利用いただけます。

- ・春野菜と燻製ベーコンの包み焼きハンバーグ～マスタードクリームソース～
通常 1,180 円（税込 1,274 円）→ ネット予約 1,062 円（税込 1,146 円）

★ネットでカンタン注文★ ココスのテイクアウト：<https://rsv.cocos.jp/>

以上

ZÉNSHO

<https://www.cocos-jpn.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>