

「2025 秋冬グランドメニュー」がスタート！

季節の食材を使ったメニューや新サラダ、秋冬にぴったりのデザートも登場！

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16日（火）より、「2025 秋冬グランドメニュー」を導入します。

「2025 秋冬グランドメニュー」では、季節の食材を使ったメニューや、フルーツでさっぱりとお召し上がりいただける新サラダをはじめ、人気メニューのサイズやロングセラー商品“ココッシュ”のバリエーション拡充を通じ、お客様により一層“ココロはずむココス”を感じていただける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「2025 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 季節の食材を使ったメニューや秋冬にぴったりの温かいメニューをご用意
- ② 季節ごとのフルーツを楽しめる、フルーツサラダが新登場！
- ③ 人気メニューのサイズバリエーションを拡充！
- ④ 秋らしい味わいのパフェと、ロングセラー商品“ココッシュ”の新バリエーションが登場

※ 506 店舗で販売予定です。（9月2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 季節の食材を使ったメニューや秋冬にぴったりの温かいメニューをご用意

旬のきのこや温野菜を使ったメニューに、熱々のグラタンなど、これからの季節にぴったりの商品が登場します。



**温野菜の濃厚ビーフシチュー
包み焼きハンバーグ 110g
1,050 円 (税込 1,155 円)**

ココスの看板商品“包み焼きハンバーグ”に、カボチャやカリフラワー、ブロッコリー、スナップエンドウなどの温野菜を別添えてご提供します。マデラ酒の香りが食欲をそそる濃厚なビーフシチューに温野菜を合わせて、彩り鮮やかな包み焼きハンバーグをお楽しみください。



**きのこクリームの子キンステーキ
890 円 (税込 979 円)**

しめじと舞茸の旨みが溶け込んだポルチーニ香るクリームソースが食欲をそそる、秋にぴったりのチキンステーキです。カボチャやブロッコリー、カリフラワーなどのごろっとした温野菜を添えました。ジューシーな鶏もも肉に、きのこの旨みが詰まったクリームソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。



**広島県産牡蠣フライ膳
1,190 円 (税込 1,309 円)**

大粒の広島県産牡蠣を使用した牡蠣フライを贅沢に5つ盛り合えました。衣はサクサク食感で、身はジューシーな牡蠣フライを、お好みでタルタルソースやレモンと合わせてご堪能ください。季節の小鉢とみそ汁が付きます。



**選べるおかず&銀鮭のきのこあんかけ膳
1,390 円 (税込 1,529 円)**

銀鮭の上に、きのこやスナップエンドウをトッピングし、熱々の和風あんをたっぷりかけた具沢山なおかずを楽しめる御膳です。生姜が爽やかに香るあんが食欲をかき立てます。

選べるおかずは「北海道産紅ズワイガニのクリームコロッケ」、「鶏の唐揚げ（3ヶ）」、「広島県産牡蠣フライ」からお選びいただけます。



**海老と明太子のクリームグラタン
450 円 (税込 495 円)**

ぷりっとした海老と明太子、ほうれん草、しめじを入れ、熱々のクリームグラタンに仕上げました。明太子の程よい塩味ととろっとしたホワイトソースのクリーミーな味わいが絶妙にマッチします。別添えのバゲットにのせてお召し上がりください。

ポイント② 季節ごとのフルーツを楽しめる、フルーツサラダが新登場！

ココスでは季節ごとのフレッシュなフルーツを使ったデザートをご提供しています。

フルーツにこだわっているココスに“フルーツサラダ”が新登場！

オリジナルのオレンジハニーソースがフルーツと野菜にぴったりマッチした新サラダを、ぜひお試しください。



シェアサイズ ココスのフルーツサラダ

690 円（税込 759 円）

リンゴやキウイ、オレンジ※といったフルーツをトッピングしたサラダです。野菜とフルーツがぴったりマッチするようにオレンジ果汁とはちみつを使ったオレンジハニーソースを合わせました。オレンジの爽やかな風味とはちみつのほのかな甘みでさっぱりとお召し上がりいただけます。フルーツをたくさん召し上がりたい方に向けて、フルーツの量が2倍になった「フルーツ2倍! シェアサイズ ココスのフルーツサラダ 850 円（税込 935 円）」もご用意しています。

※オレンジは時期によって別のフルーツに切り替わります。

※はちみつを使用しているので1歳未満の乳児には与えないでください。

ポイント③ 人気メニューのサイズバリエーションを拡充！



ビーフハンバーグステーキ ダブル

1,590 円（税込 1,749 円）

もっとお肉をがっつり食べたい! という声にお応えし、ココスの定番“ビーフハンバーグステーキ”をダブルでご提供します。つなぎなしでビーフ100%の粗挽きハンバーグステーキを、思う存分ご堪能ください。

また、今回よりピリ辛なマスタードステーキソースもお選びいただけるようになりました。



濃厚ビーフシチューのふわとろオムライスハーフ

790 円（税込 869 円）

こだわりの卵“茜美人”を使用したふわとろ食感の玉子と濃厚なビーフシチューが織りなす、至福の味わいのオムライスが、ハーフサイズで登場です。他のメニューとの組み合わせなど、手軽な一皿としてお選びいただけます。

ポイント④ 秋らしい味わいのパフェと、ロングセラー商品“ココッシュ”の新バリエーションが登場

定番のミニパフェと“ココッシュ”に新バリエーションが登場です。

りんごのコンポートや塩キャラメルソースを使った秋らしい味わいのパフェとココッシュや、チョコとバナナの王道な組み合わせのココッシュをご用意しました。

りんごのミニ塩キャラメルパフェ

450 円（税込 495 円）

ロレーヌ岩塩を使用した塩キャラメルソースとりんごのコンポートが、バニラアイスや塩キャラメル&ナッツアイスとマッチする、秋らしい味わいのパフェです。

りんごのコンポートは、甘酸っぱさとシャキシャキ食感、シロップのトロとした口当たりでこだわりました。爽やかで甘酸っぱいりんごの風味がアイスの甘みを引き立てます。

フローズンミックスベリーの程よい酸味や、クラッシュパイのサクサクとした食感が全体にアクセントを加える、ミニサイズながらも満足感のあるパフェをお楽しみください。



ココッシュは、72 層にも重なったデニッシュ生地が特長のココスのロングセラー商品。サクサクの生地は、軽い口当たりとソースがしっかりと染み込む層の薄さにこだわっています。温かいソースと冷たいアイスの温度差が楽しいデザートです。食後にお選びいただきやすい、ハーフサイズもご用意しています。



背徳のチョコバナナココッシュ

890 円（税込 979 円）

たっぷりのバナナとバニラアイスをトッピングしたココッシュに、別添えでチョコソースを付けてご提供します。

優しい甘さのバナナとバニラアイスに、濃厚なチョコソースが合わされば、まさに背徳的な味わい。サクサク生地のココッシュにトッピングやソースを絡めてご堪能ください。



りんごの塩キャラメルココッシュ

890 円（税込 979 円）

甘酸っぱいりんごのコンポートとほろ苦い塩キャラメルソース、優しい甘さのバニラアイスがマッチする、秋にぴったりのココッシュです。ココッシュからほんのり香るバター風味に、りんごの爽やかな味わいと塩キャラメルソースのコクがマッチします。

以上