

## 秋の味覚 “きのこ” を使った月替わりメニューが登場

### ココス定番の包み焼きハンバーグと贅沢ボロネーゼで、秋を食べ尽くそう！

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10月1日（土）より、月替わりフェア「季節のひとさら～10月～」を開催します。10月のテーマは秋の味覚“きのこ”です。

本フェアでは素揚げすることで旨みを引き出したしめじと舞茸をはじめ、包み焼きハンバーグにはコリコリとした食感のエリンギ、ボロネーゼには芳醇な香りが特長のポルチーニを合わせた、様々なきのこが楽しめる商品が登場します。秋に旬を迎えるかぼちゃと香り高い燻製ベーコンが入ったココス定番の包み焼きハンバーグと、味わい深いボロネーゼに牛肉を100%使用した旨みたっぷりのビーフハンバーグをのせた贅沢なパスタを、たっぷりのきのここと合わせてご賞味ください。

ぜひこの機会に、ココスで、秋の味覚“きのこ”を堪能できる「季節のひとさら～10月～」お楽しみください。



- ※ 511店舗で販売予定です。（9月27日時点）
- ※ 山口宇部空港店では実施しません。
- ※ 10月下旬に販売終了予定です。
- ※ 3種類のきのこ燻製ベーコンの包み焼きハンバーグはお持ち帰り対象商品です。
- ※ 3種類のきのこ燻製ベーコンの包み焼きハンバーグは「ネット注文限定！テイクアウト全品15%OFFキャンペーン」対象商品です。ネット注文はこちらから (<https://rsv.cocos.jp/>)
- ※ 一部店舗では、9月29日（木）より販売しています。



### **ビーフハンバーグ on the きのこクリームのパロネーゼ 890 円 (税込 979 円)**

牛肉を 100% 使用したビーフハンバーグをのせたパロネーゼに、3 種のきのこがたっぷり入ったポルチーニ香るきのこクリームソースをかけたボリューム満点の一品です。ビーフハンバーグを豪快に崩し、お客様自身でパロネーゼを完成させてお召し上がりいただけます。きのこクリームソースには、しめじと舞茸に加えてポルチーニが入っており、パロネーゼに芳醇な風味をプラスします。見た目・香り・味わいと、五感でお楽しみいただける商品です。パスタは、1.5 倍盛り (+ 税込 110 円) や低糖質パスタ (+ 税込 110 円) にも変更可能です。

※低糖質パスタの 1.5 倍はできません



### **3 種きのここと燻製ベーコンの包み焼きハンバーグ (レギュラー) 990 円 (税込 1,089 円)**

しめじ、舞茸、エリンギの 3 種のきのこクリームソースを使用した包み焼きハンバーグです。たっぷりきのこに加え、香り高い燻製ベーコン、秋に旬を迎えるほくほくのかぼちゃなどをごろっと入れ、食べ応えのある商品に仕上げました。アルミホイルを開けた瞬間から広がるきのこの濃厚な香りとベーコンのスモーキーな香りが食欲をそそります。チーズが溶け込んだクリームソースに、ハンバーグや具材を絡めて秋の味覚たっぷりの包み焼きハンバーグを心ゆくまでお楽しみください。テイクアウト可能商品のため、お家でもお楽しみいただけます。

以上