

海老の旨みを存分にご堪能いただけるふわとろオムライスが登場！

ココスが「今月のグルメ～11 月～」を開催！

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 11 月 4 日（火）より、「今月のグルメ～11 月～」を開催します。



「今月のグルメ～11 月～」では、海老の旨みを存分にご堪能いただける 2 品が登場します。

「炙り赤海老のふわとろオムライス～濃厚ビスクソース～」は、ココスで人気のふわとろオムライスに、海老やカニの旨みがたっぷり詰まった濃厚な味わいのビスクソースを回しかけ、店内で炙った赤海老を 3 尾トッピングした贅沢な一皿です。炙った赤海老の香ばしい風味と、ビスクソースの濃厚な味わいが食欲をかき立てます。

また、サイドメニューとして「海老とムール貝のアヒージョ」も登場。海老やムール貝、しめじ、舞茸などの具材をアンチョビの旨みが溶け込んだオイルソースと合わせ、熱々に仕上げた一品です。追加の一皿としても、お酒のお供としてもお召し上がりいただけます。

ぜひ、お近くのココスで、海老の旨みあふれる「今月のグルメ～11 月～」をお楽しみください。

- ※ 507 店舗で販売予定です。（10 月 28 日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 11 月下旬に販売終了予定です。



炙り赤海老のふわとろオムライス～濃厚ビスクソース～ 1,290 円（税込 1,419 円）

ブランド卵“茜美人”を 3 個使用した、ココスで人気のふわとろオムライスに、海老とカニの旨みが詰まった濃厚なビスクソースをたっぷり回しかけ、炙り赤海老 3 尾とグラナパダーノチーズをトッピングしました。

炙った赤海老の香ばしい風味と、海老醬を使ったビスクソースの深みのある味わいが食欲をかき立てます。

ふわとろ玉子と濃厚なビスクソース、香ばしい赤海老を合わせた至福の一皿をご堪能ください。

炙り赤海老のふわとろオムライスハーフ& フルーツサラダ

1,340 円（税込 1,474 円）

ハーフサイズの“炙り赤海老のふわとろオムライス”と、フルーツとオレンジハニーソースでさっぱりとお召し上がりいただける“ココスのフルーツサラダ”がセットになったメニューです。

「炙り赤海老のふわとろオムライスハーフ」は単品 890 円（税込 979 円）でも販売します。

※フルーツサラダには、はちみつを使用しているため

1 歳未満のおこさまには与えないでください。



海老とムール貝のアヒージョ

490 円（税込 539 円）

ぷりぷり食感の海老とムール貝、しめじや舞茸などの具材に、アンチョビとニンニクの旨みが溶け込んだオイルソースを合わせ、熱々のアヒージョに仕上げました。具材の旨みたっぷりのソースをバゲットと合わせてお楽しみください。

「グラスワイン（白） 220 円（税込 242 円）」などのお酒のお供にもぴったりの一品です。

以上

ZÉNSHO

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

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