

## 「2026春グランドメニュー」がスタート！

### ガツツリメニュー や ビーフジャンバラヤ、"本気の唐揚げ"などが登場！

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3月3日（火）に、「2026春グランドメニュー」を導入します。

「2026春グランドメニュー」では、ココス自慢のハンバーグをガツツリと味わえる新メニュー や、スパイシーな風味が食欲をそそるビーフを使ったジャンバラヤ、特製たれにこだわった"本気の唐揚げ"などの新商品の導入や、ミニサイズのデザートメニューのバリエーション拡充などを通じ、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「2026春グランドメニュー」をお楽しみください。



#### ～春グランドメニュー 改定ポイント～

- ① ココス自慢のハンバーグをガツツリと味わえる新メニュー！
- ② スパイシーな風味が食欲をそそる"ジャンバラヤ"をビーフでご提供！
- ③ ココスの本気！ザクザク、ジューシーな唐揚げをご堪能いただけるメニューが新登場！
- ④ サイドメニューに海鮮系の新商品が登場！
- ⑤ 食後にもぴったりなお手頃サイズのデザートを拡充！

## ポイント① ココス自慢のハンバーグをガツツリ味わえる新メニュー！

ココス自慢のハンバーグをご堪能いただける食べ応え抜群なメニューが登場します。



**満腹！オールスタープレート**

**1,190 円（税込 1,309 円）**

ハンバーグに目玉焼き、海老フライ、カニクリームコロッケ、今回新登場の“本気の唐揚げ”を夢のように盛り合わせた鉄板プレートの商品です。ふっくらと焼き上げたハンバーグやカニクリームコロッケなどに、お好みでデミグラスソースをかけてお召し上がりください。



**揚げなすとバジルのガーリックトマトハンバーグ**

**950 円（税込 1,045 円）**

ガーリックが効いたたっぷりのトマトソースが食欲をそそる、ジューシーなハンバーグです。玉ねぎの旨みが溶け込んだ酸味と甘みのバランスが絶妙なトマトソースは、とろけるような食感の揚げなすや温野菜とも相性抜群。爽やかな香りのフレッシュバジルが風味にアクセントを加えます。

## ポイント② スパイシーな風味が食欲をそそる“ジャンバラヤ”をビーフでご提供！



**カリブビーフジャンバラヤ**

**1,390 円（税込 1,529 円）**

スパイシーに味付けしたビーフが食欲をそそるジャンバラヤです。

野菜や温玉をトッピングしたジャンバラヤを、スパイスの風味豊かなビーフと一緒に召し上がりください。ピリ辛のサルサソースや濃厚なアボカドのガッカモーレをかけて味わいの変化をお楽しみいただくのもお勧めです。

## ポイント③ ココスの本気！ザクザク、ジューシーな唐揚げをご堪能いただけるメニューが新登場！



**本気の唐揚げ**

**420 円（税込 462 円）**

塩麹や白醤油、たまり醤油をベースに鰯や昆布の旨みを効かせた特製たれに漬け込んだ、ココス本気の唐揚げです。塩麹を使用することで鶏肉がしっとりジューシーに、店内で衣を付けることでザクザク食感に仕上がっています。



### 鶏と野菜の黒酢あん膳

1,090 円 (税込 1,199 円)

黒酢やりんご酢、黒みりん、2種の醤油でコクや深みを出した特製の黒酢あんを、ジューシーな“本気の唐揚げ”やレンコン、カボチャ、なす、スナップエンドウにたっぷり絡めた一皿が主役の和膳です。奥深い味わいの黒酢あんが、鶏肉や野菜の旨みを引き立てます。みそ汁と季節の小鉢付きです。



### 本気の唐揚げ膳

990 円 (税込 1,089 円)

“本気の唐揚げ”4個をお召し上がりいただける食べ応え抜群の和膳です。みそ汁と季節の小鉢が付きます。

お好みで、まろやかな「タルタルソース 50 円 (税込 55 円)」や、さっぱりとした「おろしポン酢 200 円 (税込 220 円)」を合わせていただくのもお勧めです。

## ポイント④ サイドメニューに海鮮系の新商品が登場！



### 銚子産 真いわしのマリネ

290 円 (税込 319 円)

脂がのった酢締めの真いわしに、オリーブオイルとバルサミコソースを合わせた一品です。バルサミコソースの芳醇な香りと程よい酸味が、真いわしの旨みを引き立てます。

追加の一皿としても、白ワインなどのお酒のお供としてもお勧めのメニューです。

## ポイント⑤ 食後にもぴったりなお手頃サイズのデザートを拡充！



**カシスシャーベットとフルーツヨーグルトの  
ミニパフェ**  
**450 円（税込 495 円）**

甘酸っぱいカシスシャーベットと優しい甘さのバニラアイスをトッピングした、ヨーグルトベースのミニパフェです。さっぱりとしたカシスシャーベットや程よい酸味のヨーグルトに、バニラアイスやなめらかな果肉入りマンゴーソースの甘さがマッチします。



**マンゴーの杏仁豆腐**  
**290 円（税込 319 円）**

もっちりとした食感の杏仁豆腐に爽やかな甘みのマンゴーを合わせました。杏仁豆腐のクリーミーな味わいに、マンゴーのトロピカルな味わいがマッチします。食後にぴったりなミニサイズのデザートです。

---

**ZÉN SHO**

以上

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