

## 北海道産帆立が入った具沢山なグラタンと、 春が旬の菜の花を使ったシーフードのアヒージョが登場！ ココスが「今月のグルメ～4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4月1日（水）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、北海道産帆立を使ったグラタンと人気商品「ビーフハンバーグステーキ」と一緒に味わえるメニューと、春が旬の菜の花を使ったアヒージョが登場します。

「ビーフハンバーグステーキ&北海道産帆立のグラタン」は、つなぎなしのビーフを100%使った「ビーフハンバーグステーキ」と大粒の北海道産帆立を使ったまろやかなグラタンを楽しめる商品です。帆立の貝殻に盛り付けたグラタンには、丸ごと1個分の帆立の身と、小柱やブロッコリーが入っています。ビーフハンバーグステーキは、選べるソースはもちろん、貝の旨みが溶け込んだグラタンソースとも相性抜群。牛肉の旨みが存分に楽しめるビーフハンバーグステーキと、クリーミーなグラタンの2つの味を一度にお楽しみください。

同時に、春が旬の菜の花を使った「菜の花とシーフードのアヒージョ」も登場します。ガーリック香るオイルソースが、菜の花やシーフードの旨みを引き立てる一品です。バゲットを添えてご提供します。

ぜひ、お近くのココスで「今月のグルメ～4月～」をお楽しみください。

- ※ 504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。
- ※ 4月下旬に販売終了予定です。



### ビーフハンバーグステーキ&北海道産帆立のグラタン

1,390 円 (税込 1,529 円)

つなぎなしビーフ 100%のビーフハンバーグステーキと、北海道産帆立を使ったグラタンを一緒にご提供します。

帆立の貝殻に盛り付けたグラタンは、丸ごと1個分の帆立の身や小柱、ブロッコリーを入れ、具沢山に仕上げました。選べるソースはもちろん、貝の旨みが溶け込んだまろやかなグラタンソースにビーフハンバーグステーキを付けてお召し上がりいただくのもお勧めです。

+100 円 (税込 110 円) で石窯パン or ライス付きをご注文いただけます。

### 菜の花とシーフードのアヒージョ

490 円 (税込 539 円)

春が旬の菜の花と、ムール貝や海老、小柱、イカといったシーフードが入った具沢山のアヒージョです。バゲットを旨みたっぷりの具材と合わせたり、ガーリックの香りが食欲をそそるオイルソースに浸したりしてお召し上がりください。

追加の一皿や、白ワインなどのお酒のお供にぴったりなメニューです。「追加バゲット 60 円 (税込 66 円)」もご用意しています。



以上

**ZÉNSHO**

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

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