



2015年4月2日

株式会社ゼンショーホールディングス

広報室

### 組み合わせてさらにおいしく

## 「～選べる美味しさ～ビーフハンバーグフェア」 4月9日（木）より

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：住田正則 本社：東京都港区）が展開するファミリーレストラン「ココス」では、4月9日（木）より、「～選べる美味しさ～ビーフハンバーグフェア」を開催いたします。

今回のフェアでは、ココスの看板商品であるビーフハンバーグステーキの「選べる美味しさ」をコンセプトに、様々な組み合わせをご用意いたしました。



フォアグラのグリル赤ワインソース&ビーフハンバーグステーキ

120g ¥1,190+税 180g ¥1,340+税



ペッパージャックチーズのビーフハンバーグステーキ

～ガツカモーレとメキシカンサルサで～

120g ¥840+税 180g ¥990+税



ツインビーフハンバーグステーキ

～チーズエッグ&和野菜～

120g×2枚 ¥1,090+税

ビーフハンバーグステーキとフォアグラが一緒に楽しめる、贅沢な一品です。滑らかな口溶けのフォアグラは、赤ワインをベースにやさしい酸味とコクのある味に仕上げたソースと合わせました。ハンバーグや、お店仕込みのマッシュポテト、バケットと一緒に召し上がりいただけます。

ペッパージャックチーズとビーフハンバーグステーキの相性抜群の商品です。ペッパージャックチーズは、チーズにハラペーニョ（トウガラシ）などのスパイスが入ったアメリカで人気のスパイシーなチーズです。ハンバーグの上でとろけるチーズのスパイシーな香りとハラペーニョの辛さが、ビーフの美味しさを最大限に引き出します。お好みでガツカモーレ（アボカドペースト）やサルサソースをつけるとさらにスパイシーで違った味わいをお楽しみいただけます。

和風と洋風、両方楽しみたいというお客様のために、チーズエッグと和野菜の2種類をトッピングしました。コクのあるチーズと、とろ～りとした半熟卵が牛肉に絡む洋風。香り豊かな大葉、サクッとした蓮根とやわらかな揚げ茄子の食感が粗挽き肉とよく合う和風。2種類を一度にお楽しみいただけます。

以上