

スーパーフードや十三穀米をふんだんに使用した新提案 3/3 (木) グランドメニュー改定

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、3月3日（木）に「美味しく、楽しく、健康に。」をテーマに、春のグランドメニューの改定を行います。

スーパーフードや豊富な野菜、十三穀米を使った低カロリーメニューを充実させました。

「18品目のヘルシーサラダ」（¥590+税）は、スーパーフードのチアシード、カブのような丸い形で辛味が少なくシャキシャキとした食感が特徴の紅芯大根^{こうしんだいこん}、赤たまねぎ、わかめ、6種の豆、5種の穀物等を含む18品目の素材を楽しめます。チアシードは、「強さの種」と訳されるほど栄養価が高く、お腹の中で膨らむので少量でも腹持ちを良くしてくれます。ドレッシングは、玄米を精米した時にできる、天然成分が豊富で良質な食用油である「米油」^{こめあぶら}を使用した「和風」、「シーザー」、「オニオン」の中からお選びいただけます。また、十三穀米、豆腐ハンバーグ、6種の温野菜などがワンプレートになった「十三穀米と豆腐ハンバーグのプレートセット」（¥990+税）もおすすめてです。

デザートでは、チアシードを使用した「フローズンベリーのチアシードヨーグルト」（¥290+税）、「フレッシュオレンジのチアシードヨーグルト」（¥290+税）、アサイーを使用した「アサイー&グラノーラのミニパルフェ」（¥390+税）をご用意しました。

ココスの春の新メニューをぜひお試しください。



18品目のヘルシーサラダ
¥590+税



十三穀米と豆腐ハンバーグのプレートセット
¥990+税



フローズンベリーの
チアシードヨーグルト
¥290+税



フレッシュオレンジの
チアシードヨーグルト
¥290+税



アサイー&グラノーラの
ミニパルフェ
¥390+税

以上