

チーズインした焼きハンバーグも新登場！ 「素材を楽しむ ココス秋の料理」9/2（水）スタート

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、9月2日（水）に「素材を楽しむ ココス秋の料理」の販売を開始します。

「5種チーズの焼きハンバーグ」（¥1,090+税）は、チーズインのハンバーグをココスの定番である焼きハンバーグにした商品です。ハンバーグにゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・パルメザン・チェダーチーズを絶妙にブレンドして閉じ込め、さらにゴーダチーズなどをのせてホイルで包み込みました。ホイルを開けた瞬間に広がるチーズの香りと、ハンバーグに切り込みを入れるとあふれ出るチーズが肉汁やソースと絡み、ホイルで包まれたすべての旨みと風味を余すことなくお楽しみいただけます。

「リブローズステーキ&大分県産椎茸」（¥1,390+税）は、肉の外側のやや硬い部分を取り除いたスコッチフィレと呼ばれる、ロースの中心部分だけを贅沢に使用したリブローズステーキに、香りが良く、柔らかい食感が特徴の大分県産の椎茸を添えました。

他にも、とろけるような食感で優しい甘さと香りが広がる北米産の雲丹を使用した「雲丹のクリームスパゲッティ」（¥1,390+税）、柔らかく脂がのったアトランティックサーモンがホワイトソースとよく合う「サーモンの焼きハンバーグ」（¥1,190+税）もご用意しております。

「素材を楽しむ ココス秋の料理」を、お近くのココスでぜひお楽しみください。



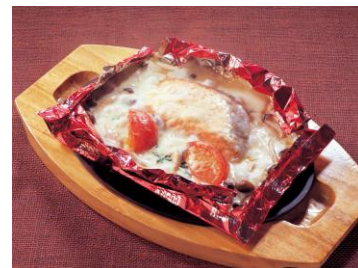
5種チーズの焼きハンバーグ ¥1,090+税



リブローズステーキ&大分県産椎茸 ¥1,390+税



雲丹のクリームスパゲッティ ¥1,390+税



サーモンの焼きハンバーグ ¥1,190+税

以上