



富谷町10月10日市政移行記念

出前・パーティーケーキタリング・オードブル



お届け先で『カード決済』が可能です



人気No1

・ビーフステーキ重箱…¥1,350



・サーモンとイクラの重箱…¥1,350

幕の内お弁当5個より
(前日まで要予約)
¥2,000より

・お誕生日等お祝いオードブル¥3,000より
(お一人様¥1,000~要予約)
・女子会等出張パーティー10様より (要予約)

「おまかせケーキタリング」もございます
“オードブルのお届けのみ”の通常のケーキタリングとは違い、本格的なお料理のご用意はもちろん、サービススタッフによるセッティングから後片付けまでの本格的なケーキタリングサービスです。お客さまのご要望に応じたプランをご提案いたしますので、なんでもお気軽にご相談ください。

- ・スパゲティー各種…¥1,080
(本日のスパゲティー・ナポリタン・ペペロンチーノ・ボンゴレ)
- ・エビピラフ…¥1,080
- ・チキンオムライス…¥1,080
- ・カレーライス各種…¥1,200
(ビーフ・チキン・シュリンプ・ポーク・野菜)



- ・ハンバーグステーキ…¥1,200
- ・グリルチキンレモンソース…¥1,350
- ・ポークステーキ…¥1,350
- ・ライス又はパン…¥200
- ・和牛ホホ肉シチュー…¥2,500
- ・取り合わせオードブル…¥1,000
- ・冷燻の手造りスモーク取り合わせ…¥1,200 (2名分)



できたての美味しさ♪
お料理と一緒に
ピザはいかがですか？

- ・ピッツァ各種…¥1,200
- ・ミックス
- ・ベーコン
- ・シーフード
- ・トマトバジル
- ・マッシュルーム



本格的でリーズナブルな
メニューを気軽に味わえます



漆田 健三郎 (オーナーシェフ)
岩手県浄法寺出身。ホテル仙台プラザの元料理長。東京のフランス料理店で修行した後、20歳で辞書片手にドイツへ渡る。店名の fume'de Cosmos は、フランス語でコスモスの香り。

元ホテル料理長が腕をふるうレストラン



上記メニューすべて税込み価格になります(写真はイメージです)

Restaurant Fume' de Cosmos
レストランフュメドゥコスモ
黒川郡富谷町成田3丁目8-1
tel/fax 022-351-0595
100個を超えるご注文にも対応しております

