



テイクアウト・デリバリーメニュー



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)

- ・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ZZ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



K. Urushida

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

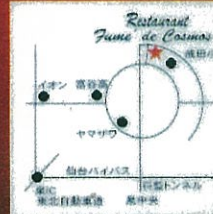


上記メニューすべて税込み価格になります(写真はイメージです)

Restaurant Fume de Cosmos
レストランフュメドゥコスモ

富谷市成田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





お届け先で『カード決済』が可能になりました!!



新鮮で安全な素材、冷めても美味しい工夫、全て手造りのお料理



人気No.1

グリエ ¥2,300



けやき ¥2,000



パエリア ¥2,700



Wellness
新登場
Menu

ミートローフ ¥2,160



毎日嬉しい、楽しい
この価格とボリューム

四元ポーク
¥2,160

ご予算に応じた豊富なラインナップをご用意いたします

- ◆ 上記以外にも「サフランライス」や「他の炊き込みご飯」等に変更できます◆
- ◆ お弁当には全て「ウーロン茶」又は「緑茶」が付いています◆



いくらサーモン ¥2,700



テレビの泉 ¥2,500



特選ステーキ ¥2,700



フリール ¥2,300



漆田 健三郎 (オーナーシェフ)
若手県浄法寺出身。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。

季節により内容が変わります

店舗統合のお知らせ

平素は格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。
このたび2016年6月30日(木)21:00をもちまして、五橋のバーンコスモは姉妹店のフメドゥコスモ(富谷市成田)に統合することになりました。
これを機にさらに皆様のご期待にお応えできますよう一層のサービス向上に励む所存でございますので今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



Restaurant Fume' de Cosmos

レストランフメドゥコスモ

富谷市成田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

