「街の銘店を、あなたのテーブルに。」

"いつでも、どこでも、いろいろな" を叶えるケータリング

cosa は、福岡を拠点に活躍するケータリング専門会社です。あの人気店、ミシュラン掲載店、話題のレストランの味を、シーンや場所を問わずお楽しみいただけます。決まったメニューはあえてご用意しておりません。イベントやパーティーのシンセプト、ご予算、ゲストの顔に応じて粒・粒・粒・スペシャルジャンルを提案と作陶等。cosa が街の銘店とともにプロデュースいたします。現地でのシェフによるライブ調理や本格的なコーススタイルの演出も可能。料理はもちろん、ドリンク、スイーツ、軽食など、幅広いご提案に対応いたします。

Sample Catering Plans

cosa のケータリングは、メニューやプランを固定しておらず、イベント内容や人数、ご予算に合わせてご提案しております。
30 名様～1000 名様まで対応可。イベントのシンセプトやシーンに合わせて、空間演出やサービスまでトータルでご提案いたします。

standard Plan

手軽に楽しめる軽食プラン

料理＋ドリンク　¥7,000～

- フィンガーフード 5～9 種
- ミニサンド or ミニ稲荷
- スイーツ
- ドリンク

Premium Plan

代表、伝説のケータリングのおもてなしに楽しむプラン

料理＋ドリンク　¥10,000～

- フィンガーフード 5～9 種
- ミニサンド
- ミニ稲荷
- ビッグサイズ or ななつ装カレー
- スイーツ
- ドリンク

Refreshment

学会やセミナーの合間時間に、最高の集中力をとる軽食とたっぷりのドリンクセットメニュー

スイーツ＋ドリンク　¥3,000～

FOOD：焼き菓子、チョコ、スナック、軽食等 2～6 種

ドリンク：コーヒー、紅茶、ジュース、ミネラルウォーター

※ 上記は、100 名様での参考プランです。内容は一例となり、人数やご要望に応じて調整可能です。
※ 最低ご予算は 15 万円（税抜）となります。

Drink Menu

フリードリンクではないため、ドリンクは前一人頭あたり 3～4 杯を目安にご用意いたします。
追加でもかのご用意とご要望の場合は、事前にご相談ください。

[Alcohol] スパークリングワイン / ビール / ハイボール / ワイン（白赤）/ レモンサワー / カクテルなど
[Non Alcohol] ジンジャーエール / グラッドオレンジジュース / クーロン茶 / コーヒー / 紅茶など

Service

テーブルコーディネート（フード・ドリンク）をはじめ、料理・ドリンクの提供、パッシングサービス、イベント終了後の片付けまで、すべて弊社にて一貫して対応いたします。

cosa の世界観は、サイトや Instagram にてご覧いただけます。ご予算や内容のご相談は、お気軽にお問い合わせください。

Corporate Partner Restaurants

cosa のケータリングを彩う、体験そのものが高めてくれるこだわる、確かな技と創造性を持つパートナーレストランの皆さまをご紹介します。
Introducing our valued partner restaurants whose craftmanship and creativity elevate each cosa catering experience.

Restaurant Sola

KOGISHI

GohGan

NAKAGAWA

Nishimura Takahito La cuisine creativite

FUCHIGAMI

Our Collaborating Partners

cosa wouldn' t be what it is today without the incredible partners who' ve stood by us.
This is a tribute to the chefs, bakers, creators, vendors, and collaborators who' ve shared in the spirit of cosa.

Restaurant Sola / sola aburayama / Gob / GobGan / KOGISHI / Nishimura Takahito La cuisine creativite / NAKAGAWA / FUCHIGAMI GEORGES MARCEAU / RESTAURANT L' EQUITERRE / MERCURY RIVER GRILL / blanc / ravi / &LOCALS / soiler / 欧風料理 典 洋食ランド / PASTERIA FLOURISH / Pizza ar taio / trainer PISSENLIT / AIGNON / L' Unique labo / MIR / Beer & Wine ドードー A.PUTEC FLIGO / Tensta campi Regrei / Le Parigot / Bar Vira / Patisserie Georges Marceau / LA VIE DE GATEAU / Cecil Blue Chocolate shop / green bean to bar CHOCOLATE / Patisserie chez chichi / pâtisserie au fil du jour / ASAKO IWAYANAGI / 波多江 優貴 石窯焼ピッピ / 白金 ビ工房 / ふりこ / だしいなり 油木 / 美雑石 中竹 / 和菓 / 和かず矢 / 相料理 一花 / Mon ami / 酒蔵 / かそ粋 / ハマコ 竹所工ろは / 紅葉樓 / 鳥次 / 整 / 薬膳 みかん / 百式 / ひるとよる / と々日 / 秀ちゃんラーメン / 屋台のたまちゃん / 豚そば 月やちゃめん はやり川 / ちつ鶏 田しゃろ / とかち / TACOMIA / NEW SMILE / TRESOL / mamacoffee / REC COFFEE / COFFEE MAKER COFFEE & CAKE STAND LULU / 静雅 / 千鳥屋 / 石村萬盛堂 / 御菓子 YUGI / 神戸芋 / POCO MUCHO / ROOTH / House du GOUTER allongé / PAPA'S PUFF STAND / IPPUKU & MATCHA / patisserie CINO / tabi CACAO / CHEESE STAND / DANDELION CHOCOLATE / 御菓子司 白雅 / HIGUMA Doughnuts / ノヴィスローリー / DOLCE TACUBO / galetgalet / EQUALLY / sarkara / CALATIR 里山ポタリ / 丸龍 / 日祝商事 / 日伝商事 / キン物産 / ファーライナー / 株式会社グローバル / 住吉酒販 / オーリック Plan do see / wasara / 花匠 / casange / Ckd Creative Studio

We are endlessly grateful to the chefs and creators who inspire us every day. This exhibition exists because of you.

スイーツビュッフェなど、シーンに合わせたデザートのご提案も可能です。

cosa の世界観は、サイトや Instagram にてご覧いただけます。ご予算や内容のご相談は、お気軽にお問い合わせください。