



ICC Kyoto

ケータリング・サービス

緊張から解き放たれ、心おきなく語らう時間は、会議の重要な要素の一つ。
コーヒープレークからランチ、レセプション、バンケットまで。
心をこめた「食のおもてなし」で、ゲストの心に残る交流の場をご提供いたします。



空間

豊かな自然環境とゆとりあるスペース

比叡山と風光明媚な宝ヶ池一帯を借景に
四季折々の風情を楽しめる日本庭園に面した宴会場や
広くて開放的なロビー・ラウンジが一体となって
皆さまの交流の場を創り出します。



料理

オーダーメイドで料理をご提案

「食材の安全と品質」にこだわり、新鮮な旬の食材を使って
シェフがまごころ込めて創ったお料理をご賞味ください。

食文化やアレルギー対応等
多様化するご要望にもお応えします。



サービス

VIPや海外ゲストの接遇もお任せください

開館以来50年、国内外のVIPやゲストを
おもてなししてきた実績と
きめ細やかなサービスで
皆さまの交流の場をサポートいたします。





New Hall/ Event Hall Plan

大規模な
パーティーにも
ご利用ください!

多様なニーズにお応えする京都の新しい空間「ICC Kyoto New Hall」
500名様以上の大規模なパーティーにもハイグレードなプランをご提案いたします。

コース料理

8,800円～

シェフこだわりのお料理を新しい空間で心ゆくまで。

シーフードとトマトのマリアージュ
トマトのジュレ掛け

鯛のポワレ シャンパン風味のクリームソース
柑橘の香りと共に

厳選牛フィレ肉のロティ 赤ワインのソース
京都産の野菜を添えて

季節のデザート フルーツ添え

コーヒー又は紅茶

パンとバター

※上記は8,800円のメニューです。

buffet料理(立食)

6,600円～

伝統的な料理から創作料理までお楽しみいただけます。

スモークサーモンと紫オニオン取り合わせ ケッパー添え
ローストポークのカルパッチョ仕立て 野菜のソースで
帆立の軽い湯引き トマトと香草のソースで
厳選牛ロース肉のロースト おろしポン酢ソース 柚子の香り
季節野菜のサラダ 2種のドレッシング

握り寿司と小巻寿司盛り合わせ

鮮魚の白ワイン蒸し ヴァンブランソース 香草添え
ビーフの柔らか煮込み 温野菜添え
海老と烏賊のガーリックオイルソテー 彩り野菜と共に

季節のフルーツ盛り合わせ
季節のデザート取り合わせ

コーヒー又は紅茶

※上記は6,600円のメニューです。※着席・卓盛もご相談ください。

◆フリードリンク デラックスプラン 2,750円

ビール、ワイン(白・赤)、日本酒(スパークリング含む)、ウイスキー、焼酎(麦・芋)、カクテル、ソフトドリンク(オレンジ・アップル・ウーロン茶)

◆フリードリンク スタンダードプラン 2,200円

ビール、ワイン(白・赤)、ウイスキー、焼酎(麦・芋)、ソフトドリンク(オレンジ・アップル・ウーロン茶)

2時間制

※記載されているメニューは一例です。※料金はすべて消費税(10%)・サービス料を含んでおります。※写真はイメージです。



Party

buffet料理(元卓又は卓盛)

どなたにも美味しいと言っていただけるように、さまざまなお料理をご用意いたします。
大切な宴席や再会の時を、ごゆっくりとお愉しみください。

buffet料理「スタンダードプラン」

6,600円～

海外ゲストにも喜ばれる和洋を織り交ぜたプランです。

サーモンのカルパッチョ仕立て レモン風味
フレッシュハーブと海老の取り合わせ 柑橘風味のソース
厳選牛ロース肉のロースト クレソン添え シーザードレッシング
鴨の胡麻風味のボワレ きこのソテー添え
季節野菜のサラダ
握り寿司と小巻寿司盛り合わせ

ビーフの赤ワイン煮込み 季節野菜と共に
国産ローストポーク季節野菜添え 西京味噌風味
魚のブイヤベース仕立て

フルーツ盛り合わせ
デザート盛り合わせ

デミタスコヒー

※上記は6,600円のメニューです。

buffet料理「デラックスプラン」

8,800円～

シェフがその場で調理するコーナー料理もございます。

オードブルバリエ
チーズの取り合わせ
クリームチーズとタルトレット
鴨の照り焼きと茄子のグラス盛り
海老と焼き湯葉と空豆グラス盛り

お造り盛り合わせ あしらい野菜添え
帆立と海老の香草オイルマリネ
国産牛肉のロースト おろしポン酢ソース 柚子の香りと薬味と共に
京都産地鶏の低温調理仕立て 焙煎胡麻のソースで
季節野菜のサラダ

握り寿司盛り合わせ

魚の香草焼き 白ワイン風味のバターソース
京都産豚ロース肉のロースト ハニーマスタードソース
海老と野菜のフリット スイートチリソース

コーナー料理

厳選牛肉のローストビーフ マデイラ酒風味のソースで
蕎麦

フルーツ盛り合わせ
デザート盛り合わせ

デミタスコヒー

※上記は8,800円のメニューです。

※記載されているメニューは一例です。
※料金はすべて消費税(10%)・サービス料を含んでおります。
※写真はイメージです。



Dinner

まるで美しい調べのように心に触れながら
至福のひと時をお過ごしください。



正 餐 (コース料理)

8,800円～

厳選し、こだわり抜いた食材を
贅沢に使用した逸品の数々を味わいください。

シーフードの香草風味 ヴィネグレットソース 季節の野菜を添えて

季節のスープ

魚のポワレ ヴァンブランソース

厳選牛フィレ肉のロティ ソース・マデール 季節の野菜添え

シェフ特製デザート フルーツ添え

コーヒー又は紅茶

パンとバター

※上記は8,800円のメニューです。

※記載されているメニューは一例です。※料金はすべて消費税(10%)・サービス料を含んでおります。※写真はイメージです。



Food Corner

パーティーや宴会で心に残るおもてなし。
お客様の前でシェフが心をこめて仕上げます。

コーナー料理 (80人前より)

厳選牛のローストビーフ	2,200円
厳選牛フィレ肉の鉄板焼き	2,200円
シーフードの鉄板焼き	1,980円
握り寿司(烏賊、中とろ、鯛の三貫)	1,540円
車海老と野菜の天婦羅	1,540円
にしんそば	880円
京風おでん(三種盛り)	726円
湯豆腐	605円
みたらし団子	484円

※記載されているメニューは一例です。※料金はすべて消費税(10%)・サービス料を含んでおります。※写真はイメージです。



Lunch

四季折々の風情を楽しめる日本庭園を臨みながらのお食事は
さまざまなシーンでご利用いただけるおすすめのプランです。

ランチbuffet

3,300円～

季節の食材を様々なシーンでお楽しみください。

いとよりのフレンチマスタードマリネ 香草風味
鴨の-smokeときのこの取り合わせ 粒マスタード風味
小海老とショートパスタ サラダ仕立て
ローストポークと野菜の取り合わせ すりおろし野菜のソースで
色々野菜のサラダ

チキンのココナッツ煮込み ミックス野菜添え
サーモンのグラタン仕立て 茄子添え
海老と野菜のフリット スイートチリソース
本日のピラフ

カットフルーツ

デミタスコーヒー

※上記は3,300円のメニューです。

※記載されているメニューは一例です。

※料金はすべて消費税(10%)・サービス料を含んでおります。

※写真はイメージです。

ランチコース 4,400円～

ランチコースもございますので
お気軽にお問い合わせください。



宴会お飲物

ご宴席を彩るお飲物を各種ご用意しております。お料理とともに楽しみください。

フリースタイルプラン

■デラックスプラン

2
時間制

2,750円

ビール、ワイン(白・赤)、
ウイスキー、日本酒(スパークリング含む)、
焼酎(麦・芋)、カクテル、
ソフトドリンク(オレンジ・アップル・ウーロン茶)

■スタンダードプラン

2
時間制

2,200円

ビール、ワイン(白・赤)、
ウイスキー、焼酎(麦・芋)、
ソフトドリンク(オレンジ・アップル・ウーロン茶)

ビール(500ml)	825円
焼酎(麦・芋)(グラス)	660円
ノンアルコールビール(334ml)	550円
日本酒(280ml)	1,100円
ウイスキー(S)(グラス)	660円

ワイン(白・赤)(750ml)	4,400円～
カクテル(5種)(グラス)	660円
ジントニック、カンパリソーダ、カンパリオレンジ、 カシスソーダ、カシスオレンジ	
ジュース(グラス)	550円
ウーロン茶(グラス)	550円

🍷 ドリンクオプション

スパークリング日本酒(300ml)	1,320円～
スパークリングワイン(750ml)	4,400円～
丹波ワイン(白・赤)(750ml)	5,500円～

◆地ビール/地酒コーナー

数種類の飲み比べをお楽しみください。

●地ビール(330ml)	1,320円～
●地酒(720ml)	3,300円～



※記載されているメニューは一例です。※料金はすべて消費税(10%)・サービス料を含んでおります。※写真はイメージです。

幕の内弁当

会議や会食のほか様々なお集まりに、旬の食材を活かした、季節をお楽しみいただけるお弁当です。



5,500円

車海老生姜煮と鮑煮
ほたて貝柱
季節の炊き合わせ
お造り あしらい一式
ローストビーフ
鴨のロース煮 焼き野菜添え
焼き魚
鰻入り出し巻き
生湯葉 海胆添え 銀鮎仕立て
九条葱入り真丈 野菜添え
季節の炊き込み御飯 香物 吸物
メロンと和菓子



3,300円

海老の吉野煮
炊き合わせ
ローストビーフ 鴨ロース
鶏松風 野菜の素揚げ
天麩羅
海老 鱧 蓮根 椎茸 抹茶塩 レモン
玉子巻 焼き魚 酢蓮根 真丈 鮭昆布巻
ちりめん山椒御飯 赤飯
香物 吸物
和菓子



2,200円

サーモン炙り焼 あしらい一式
海老の生姜煮
炊き合わせ
焼き魚 花酢蓮根 玉子巻
栗麩田楽 蒲鉾 鮭昆布巻
和え物 銀杏素揚げ
ちりめん山椒御飯
山菜おこわ
香物
和菓子

折詰弁当

美味しいをいろいろ味わえる、お手頃なお弁当です。
シェフこだわりのお料理を詰め込みました。

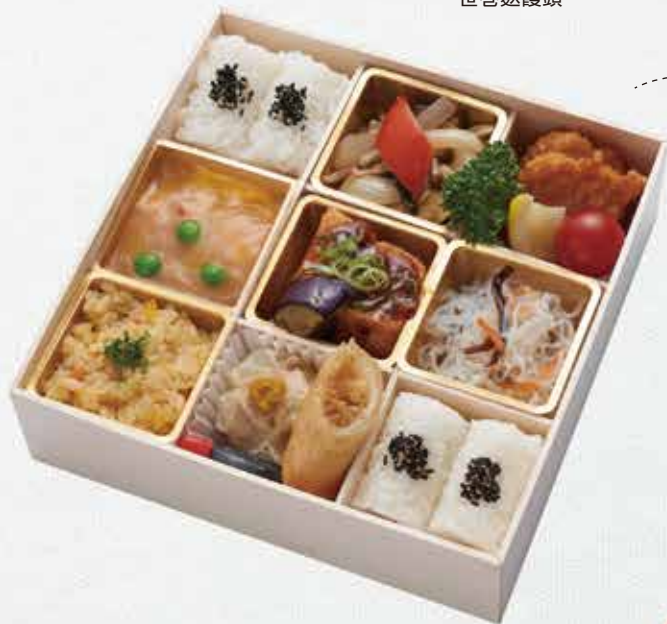


各種お弁当
パック緑茶付



2,200円

海老吉野煮 豆腐天煮 焼き湯葉 花麩
里芋 人参 絹さや
照り焼きチキン 牛しぐれ煮
粟麩田楽 筍土佐煮
天麩羅
鰻 鱈 椎茸 南瓜 蓮根 薩摩芋
抹茶塩 レモン
鯖幽庵焼き 酢蓮根
玉子巻 九条葱真丈 サーモン錦糸巻
巻き寿司 黒胡麻御飯
山菜おこわ
香物
笹巻麩饅頭



1,925円

野菜炒め
みつせ鶏唐揚げ プチトマト レモン
かに玉餡かけ
揚げ豆腐 揚げ茄子 麻婆ソース
春雨サラダ
焼売 春巻き 辛子
チャーハン
黒胡麻御飯

1,650円

海老フライ チキン大葉巻フライ レモン
ポテトサラダ
豚フィレ西京漬け 帆立照り焼き
胡瓜の酢物 焼き椎茸 獅子唐素揚げ
鰻照り焼き
野菜信田巻き 高野豆腐 木の葉南瓜 絹さや
鯖幽庵焼き 玉子巻 紅白蒲鉾 鮭昆布巻
いなり寿司
山葵ふりかけ御飯
香物



サンドイッチ／ デニッシュペストリー

大切な朝のひと時…。

モーニングセミナー等におすすめです。



※1,375円(一例)

サンドイッチBOX(パックジュース付)

1,100円／1,375円／1,650円



サンドイッチプレート

1,320円～



デニッシュペストリー

275円／個

リフレッシュメント

会議での休憩中のおともに
京都ならではの銘菓とともにリフレッシュメントタイムをお楽しみください。



デラックスプラン



デラックスプラン(1人前)

ご注文は
10人前から
となります。
(表示は1人前)

京都銘菓を
お楽しみ
ください!



スタンダードプラン

リフレッシュメント デラックスプラン

お菓子 5 種盛り 968円／1人前

リフレッシュメント スタンダードプラン

お菓子 3 種盛り 484円／1人前

●両プランとも、ドリンクは下記よりお選びください
実数精算(紙カップ 275円／杯、陶器カップ・グラス 495円／杯)

📺 ドリンク種類

コーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイ스티ー、オレンジ、アップル、ウーロン茶

※その他ご要望がございましたらご相談くださいませ。

※記載されているメニューは一例です。※料金はすべて消費税(10%)を含んでおります。※写真はイメージです。

リフレッシュメント

和テイストのお菓子から洋菓子、デニッシュ、キャンディーまで
バラエティーに富んだメニューをご用意しています。



①



②



③



④



⑤

① チョコレート取り合わせ
660円／約8個

② クッキー
660円／約10枚

③ 和菓子取り合わせ
440円／約4～5個

④ 焼菓子
330円／個

⑤ キャンディー取り合わせ
550円／約10個

配膳サービス

コーヒー・紅茶(ホット/アイス)※陶器/グラス	550円
ジュース ※グラス	550円
ウーロン茶 ※グラス	550円
ミネラルウォーター(400ml) ※グラス	330円

セルフサービス

ホットコーヒー・紅茶(ポット15杯分)	紙カップ 3,712円	陶器 6,600円
アイスコーヒー・紅茶(ピッチャー10杯分)	紙カップ 2,475円	グラス 4,400円
ジュース・ウーロン茶(ピッチャー10杯分)	紙カップ 2,475円	グラス 4,400円
ミネラルウォーター(400ml)	グラス 242円	
冷水タンク(約100杯分/紙カップ付)	2,662円	
日本茶タンク(約100杯分/紙カップ付)	3,388円	



当社では国際フェアトレード認証の
コーヒー豆を使用しております。



装飾・演出

大切なご宴席をより印象的に演出いたします。

飾 花

料理卓上飾花 1カ所 33,000円～

テーブル飾花 1卓 3,300円～

機 材

基本セット

(有線マイク2本・BGM・スポットライト4灯)

スワン 27,500円

さくら 33,000円

備 品

仮設舞台 (240 x 120 x 30cmH) 2,640円

仮設舞台 (240 x 180 x 60cmH) 4,400円

金屏風 (2.4mH/枚) 8,800円

金屏風 (2.1mH/枚) 6,600円

床几 (赤毛氈付き) 1,716円

演 出

LED竹行燈 (50灯迄) 660円



宴会場：さくら

宴会場：スワン



アトラクション

京舞、和太鼓演奏、琴、三味線演奏、その他
多数手配させていただきます。



※記載されているメニューは一例です。※料金はすべて消費税(10%)を含んでおります。※写真はイメージです。

国立京都国際会館食堂利用規約

改定 2020 年 11 月

株式会社国立京都国際会館食堂（以下食堂と省略いたします。）は、国立京都国際会館内におけるご飲食のご提供に関して、以下の通り規約を定めております。

1. ご飲食のご利用について

会場のご予約及びご利用については、国立京都国際会館使用規則が優先されます。

本利用規約と合わせて、国立京都国際会館使用規則もご確認ください。

本利用規約に定めのない事項については、法令及び商取引上の慣習によるものとします。

2. ご飲食時間と追加料金について

ご会食等でご利用の場合、宴会場さくら及びスワンについては、ご利用開始（準備）から終了（撤去完了）までのお時間が3時間以内は会場使用料金をいただきません。

3時間を超えてのご利用または表記以外の会場については、国立京都国際会館所定の会場使用料金を頂戴いたします。ただし、会場使用状況により延長できない場合がございます。

ご飲食会場、ご飲食内容、ご飲食時間（会場使用時間の延長の場合を含む）によって、サービス人件費が発生する場合がございます。

3. 同意書兼申込書について

本利用規約等を確認し、事前に同意書兼申込書を記入の上、ご提出していただきます。

ただし未提出でメール・電話等でお見積・発注等の依頼があった場合、依頼日をもって、同意及び申込があったものとしてします。

4. 前受金

ご飲食をお申し込み（ご予約）された場合、前受金を開催日の前日までにお支払いいただきます。

前受金の金額については、食堂より提示させていただきます。

5. 精算

催事終了後、ご請求書をお送りいたします。前受金については最終のご請求書で精算いたします。

ご請求書内に記載の日付までにお支払いをお願いいたします。

催事終了月の月末締め、翌月末のお支払いとなります。

6. 有料人数と最終確認

ご用意するお料理等の内容および人数（有料人数）は、宴会場等のご利用開始日の14日前までに決定の上ご連絡をお願いいたします。お人数等に変更がある場合はご利用開始日の4日前（土日・祝日を含まず）の正午までにご連絡ください。以降、出席されるお客様の人数が減少した場合であっても確定した人数分の料金を頂戴いたします。

また、すでに発注、その他手配が完了しているもの（別注品・備品等含む）に関しては完了している発注・手配数分の料金を頂戴いたします。

7. 取消料金について

ご予約頂いたご飲食の取り消しをなさる場合には、下記の取消料とそれまでに要した費用を申し受けます。

- 14日前から8日前までの取消し お申込料金（見積金額）の 50%と別注品・備品等の実費諸費用
- 7日前から2日前までの取消し お申込料金（見積金額）の 80%と別注品・備品等の実費諸費用
- 前日および当日の取消し お申込料金（見積金額）の 100%と別注品・備品等の実費諸費用

8. 装飾関係・余興等の手配について

ご飲食(宴会等)会場に関する装飾、装花、音響、照明、余興等については、食堂より指定委託会社到手配させていただきます。食堂より手配する場合、別途費用を申し受けます。

お客様が指定会社以外のご利用を希望される場合は、事前に食堂の了承を得た上で手配いただけますようお願いいたします。

この場合に、お客様が直接依頼された会社等が行う装飾・装花・音響・照明・余興演出等の機器及び材料の搬入・搬出、設置場所・設置時間の設定等については、国立京都国際会館の施設を保全し、他のお客様のご利用との調整を図るため、食堂の指示に従っていただきます。

なお、食堂スタッフによる立会いの必要があると食堂が判断した場合には、別途立会人件費を申し受けます。

9. 損害賠償について

お客様(お客様側の全ての関係者を含みます)またはお客様が直接依頼された外部委託の方々が、国立京都国際会館の施設・什器備品等に損傷その他の損害を生じさせた場合、国立京都国際会館使用規則(損害賠償及び免責)をご確認ください。

ご飲食(宴会等)会場での食堂の什器備品等に損傷その他の損害を生じさせた場合、食堂の選択に従い、損害賠償金をご負担いただきます。

また、ご飲食(宴会等)会場での展示品等の破損・盗難防止措置は、お客様の責任において行っていただき、物品・展示品等の盗難・破損事故、及び来場者を含む人身事故などの全ての事故において、食堂は一切の責任を負わないこととします。

10. 禁止事項

次に掲げる各項目につきましては、禁止事項となっておりますので、ご遠慮くださいますようお願い申し上げます。

(1) 館内へのご飲食のお持込は、国立京都国際会館使用規則(飲食のご提供)によりお断りしています。

当社でのお取り扱いのない商品については、営業担当者にご相談ください。

(2) ご飲食のお持ち帰りは、お断りさせていただいております。

(3) 車を運転なさる方または未成年の方へのアルコール類の提供は、お断りさせていただいております。

(4) 国立京都国際会館使用規則(使用の制限)、その他法令等で禁じられている行為は、お断りさせていただいております。

11. 解約について

以下の場合には、宴会等実施のお申し込みをお断りし、ご予約後あるいはご利用中にその事実が判明した場合でもご利用をお断りいたします。また、以下の理由により宴会等実施のお断りをした場合には、「7.取消料金について」に従い取消料を申し受けます。

(1) 国立京都国際会館使用規則(使用の制限・使用承諾の取り消し等)に記載があるもの。

12. 不可抗力

天変地異、自然災害、戦争、テロ、内乱、暴動、政府の規制・命令又は指導、ストライキ、交通の閉塞その他不可抗力により、食堂が契約上の義務を履行できない、または履行期限を遵守できない場合、食堂は責任を免れるものとします。食堂は、不可抗力事由が生じた場合、お客様に書面で通知を行うことにより、契約を解約することができるものとします。

13. 個人情報の取扱い

ご提供いただいた個人情報は業務を行うにあたって使用するものであり、それ以外の目的で使用するものではありません。また、お客様の同意なくして、提供いただいた個人情報を第三者に開示・提供することはございません。



株式会社 国立京都国際会館食堂

〒606-0001 京都市左京区宝ヶ池 Tel 075-705-1260 Fax 075-791-3880