

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

鯛のボワレ 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。

※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。

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。



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)

国産牛のローストビーフ	2,420円
国産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)	1,650円
海老と野菜の天婦羅	1,650円
にしんそば	990円
京風おでん(三種盛り)	770円
湯豆腐	770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
鴨のスモーク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)	880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(300ml)	1,100円
ウイスキー(S)(グラス)	770円

ワイン(白・赤)(750ml)	4,620円
カクテル(5種)(グラス)	770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～

◆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。

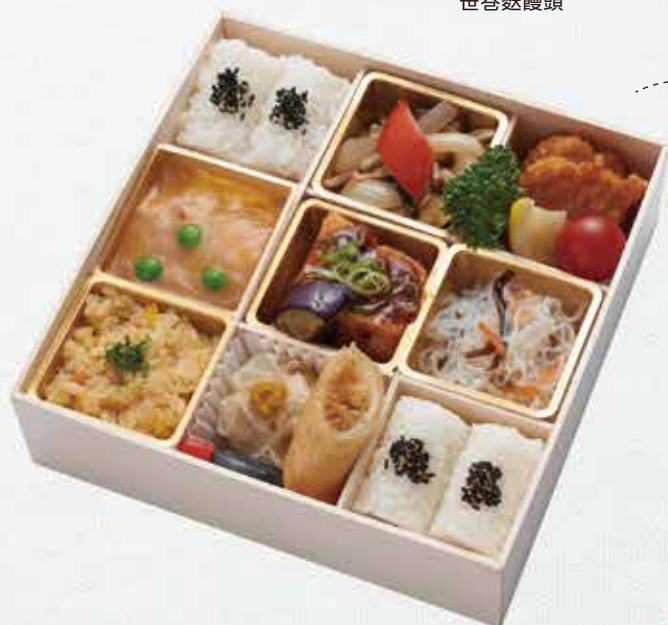


各種お弁当
パック緑茶付



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



1,980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。



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!

※各種盛合せイメージ

リフレッシュメント デラックスプラン

お菓子3種盛り～ 990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2～3種盛り 550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 300円／杯、陶器カップ・グラス 500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

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8枚

③ 焼菓子
330円／個

④ 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 4,180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 2,750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 2,750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)	2,750円	
日本茶タンク(約100杯分/紙カップ付)	3,520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。

ICC Kyoto Catering Service

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

 ICC Kyoto