















ICC Kyoto

Food and Beverage

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。
コーヒーブレークからランチ、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。

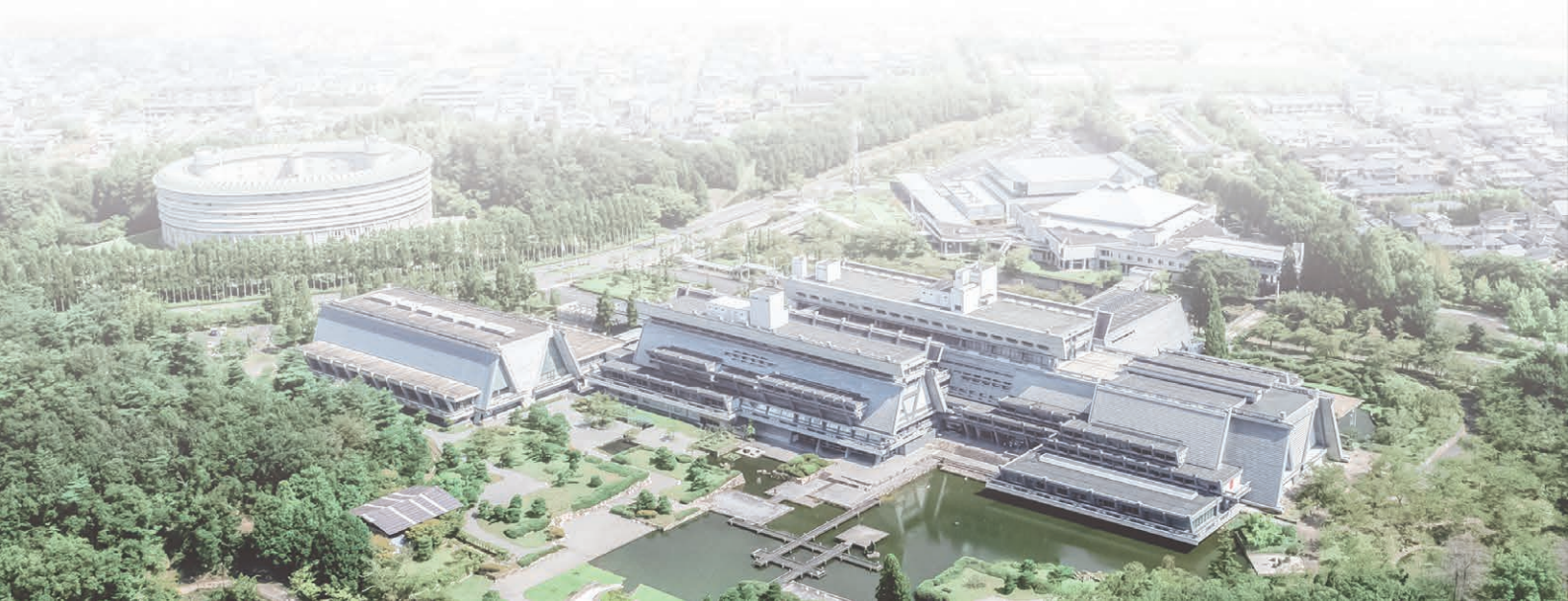


サービス

VIPや海外ゲストの接遇もお任せください

開館以来、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

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。

ブッフェ（立食）

6,600円　8,800円　11,000円

シェフこだわりの料理を新しい空間で心ゆくまで。

オードブル サラダコンポーゼ
京のおばんざいを和皿に盛って
シーフードカクテル 季節のカラフル野菜と共に
チキンハムと香味野菜のチャイニーズスタイル 胡麻の香り
サンドイッチ盛合わせ

フィッシュフライとカラフル野菜のフリット 和のフレーバー
ポークと根菜のシチューにパイを被せて
ヘルシービーフのストロガノフ風 バターライス添え

デザートとフルーツ
コーヒー又は紅茶

※上記は6,600円のメニューです。

テーブルブッフェ（着席、卓盛）

6,600円　8,800円　11,000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。

アミューズ・グール
スモークサーモンとクリームチーズのガトー仕立て
カラフル野菜のサラダ添え
彩り豊かな握り寿司風

サーモンと帆立のポワレ トマトと山芋のクリームソース
鴨のロースト オレンジ風味 季節野菜のブレゼ添え
国産牛のロティと彩り野菜のバルサミコ酢風味

デザートのフルーツ添え
コーヒー又は紅茶

※上記は11,000円のメニューです。

フリードリンク
2時間制

◆デラックスプラン 3,300円
ビール、ワイン（白・赤）、日本酒（スパークリング含む）、
ウィスキー、焼酎（麦・芋）、カクテル、ノンアルコールビール、
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 2,750円
ビール、ワイン（白・赤）、ウィスキー、焼酎（麦・芋）、
ノンアルコールビール、
ソフトドリンク（オレンジ・アップル・ウーロン茶）



写真はテーブルブッフェ（着席、卓盛11,000円）の料理です

大規模なパーティーにもご利用ください！

※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

ブッフェ料理(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。

ブッフェ(立食)

6,600円　8,800円　11,000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。

フィンガーフード
スモーガスボード“京の庭園 季節の訪れ”
京の和風オードブルを和食器に盛って
鯛のクリュとカラフルベジタブル ニューヨークスタイル
京野菜(京都産野菜)と海の幸を使ったカクテル 柚子の香り
京都伏見の清酒で低温調理したチキンハムのサラダ仕立て

京丹波大黒本しめじと小柱のブルゴーニュ風 ガーリックトースト添え
鯛のポワレ 紅白のクリームソース グリーンオイルを添えて
豚肩ロースとリンゴとプラムの低温調理 ワインヴィネガーと黒糖のソース
仔羊のペルシャード クスクスとスパイシーな豆たちを添えて
ヘルシービーフのロティと彩り野菜のバルサミコ酢風味
チキンとパイナップルのピラフ アジアンスタイル
季節野菜のリングイネ ニンニクと唐辛子の香味ソース
彩り豊かな握り寿司風

いろいろなデザート
いろいろなフルーツ
コーヒー又は紅茶

※上記は11,000円のメニューです。



写真は11,000円の料理です

※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　11,000円　13,200円

厳選し、こだわり抜いた食材を贅沢に使用した
逸品の数々をご堪能ください。

オードブル「京の箱庭 洛北に四季の訪れ」
京丹波大黒本しめじと黒豆のスープパイ
ぐじ（甘鯛）のフリットと帆立
青紫蘇のソース ブールブラン 鞍馬山椒を添えて
お口直しのグラニテ
和牛フィレの低温調理 カフェドパリ風
いろいろなパン
デザートとフルーツ
コーヒー 又は 紅茶

※上記は13,200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。

オードブル (Finger Food)

各種レセプション等でご利用ください。
色とりどりのお料理をワインやカクテルとともにお愉しみください。

オードブルメニュー　4,400円～

カラフルなベジタブルスティック

クリームチーズのタルトレット(スモークサーモン 雲丹)

チーズ＆クラッカー

生ハムとリンゴのコンポート

コールドビーフと九条葱 胡麻の香り

ロール烏賊と胡瓜のカクテル 梅肉風味

シュリンプカクテル ホースラディッシュ風味

小さな手毬寿司のピンチョス仕立て

いろいろなパンを使った小さなサンドイッチ

プティフール

※上記は4,400円のメニューです。

※記載されているメニューは一例です。
※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）

にぎり寿司	1,650円
ローストビーフ 照り焼きソース 山葵添え	1,980円
ビーフステーキ ニンニクバター醤油ソース	1,980円
季節野菜とチキン ポークの塩釜焼き	1,650円
天ぷら 抹茶塩添え （海老、魚、季節野菜3種）取り合せ	1,650円
串カツ5種 ソースとマスタード添え （牛肉、豚肉、鶏肉、季節野菜2種）	1,650円
プルコギライス	1,320円
鶏蕎麦 白湯スープ風	990円
にしん蕎麦	990円

※記載されているメニューは一例です。
※写真はイメージです。









Lunch

四季折々のさまざまなお料理をカジュアルなスタイルで
ご用意させていただきます。

ランチブッフェ

3,300円～

季節の食材を様々なシーンでお楽しみください。

カラフル野菜のサラダブッフェ
いろいろなパン
フライドチキン
厚揚げのトマト焼き
チャイニーズオムレツ 甘酢あんかけ
カラフル野菜と昆布茶のピラフ
ほうれん草のパスタ ペペロンチーニ風
豆乳とスパイスのベジタブルカレー&ライス
カクテルフルーツ

※上記は3,300円のメニューです。



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。



※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。

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。お料理とともにお楽しみください。

フリードリンクプラン
2時間制

デラックスプラン
3,300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、
ノンアルコールビール、
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
2,750円

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

ビール（500ml）	935円
ワイン（白・赤）（750ml）	4,620円
日本酒（280ml）	1,100円
ウイスキー（S）（グラス）	770円
焼酎（麦・芋）（グラス）	660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	
ノンアルコールビール（334ml）	550円
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）	4,620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。



五、五〇〇円

京風美味玉子 魚の西京焼き
筆生姜 花酢蓮根
鴨ロースと九条葱の羽二重
生麸田楽
鯛焼霜造り 鮪赤身 鳴門烏賊
あしらい一式
和牛の低温調理 山葵風味
京地鶏串焼 山椒風味
季節の焼野菜
京ひろうす 有頭海老の柚子煮
帆立の京伏見蒸し
京花麸 花人参 花大根
椎茸旨煮 絹さや
お吸い物 御飯(季節の炊き込みご飯)
和菓子とフルーツ



三、三〇〇円

魚の照り焼き 帆立の木の芽風味
生麸田楽 和風ローストビーフ
焼豚香味野菜巻き 花酢蓮 筆生姜
鮪赤身 はまち サーモン あしらい一式
京ひろうす 信田巻き 小芋 南瓜
花人参 花大根 京花生麸 絹さや
揚げ物 海老 茄子 南瓜 えりんぎ
獅子唐 レモン 抹茶塩
ひょうたん御飯 十六黒米俵御飯
胡麻塩 ちりめん山椒 京漬物
季節の和え物 和菓子
お吸い物

二、二〇〇円

ローストビーフ 照り焼きチキン
焼豚 カラフルサラダ
レモン パセリ
あられがんも 小芋 京花麸 人参 大根
茸の旨煮 高野豆腐 絹さや
魚の西京焼き 海老幽庵焼き 出汁巻玉子
筆生姜 花酢蓮根 生麸田楽串
蒲鉾 和菓子
白御飯 炊き込みご飯 胡麻塩 青味 香の物



※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。

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

二、二〇〇円

京ひろうす 南瓜
人参煮 季節の青味
グリルチキン バルサミコソース
皮付きポテト 獅子唐素揚げ
ローストビーフ キノコのマリネ
プチトマト
海老フライ チキン大葉巻き
レモン タルタルソース
出汁巻き サーモンの照り焼き 花酢蓮根
巻き寿司 稲荷寿司
ちらし寿司(海老 錦糸玉子 木の芽)
かやく御飯
フルーツ



一、九八〇円

生ハム 野菜サラダ ドレッシング
チキンのソテー バルサミコソース
オムレツ プチトマト パセリ
魚のエスカベッシュ
海老とショートパスタ ジェノベーゼソース
豚フィレカツ 海老フライ 皮付きポテト
かやく御飯
十六穀米御飯



一、六五〇円

京ひろうす 里芋煮 南瓜
人参旨煮 高野豆腐 季節の青味
季節の和え物
海老天ぷら ヤングコーン天ぷら
茄子天ぷら 獅子唐素揚げ レモン 塩
魚の照り焼き チキンロール
出汁巻き かまぼこ 花酢蓮根
白御飯 ふりかけ 香の物

※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。

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。

サンドイッチBOX
（パックジュース付）

サンドイッチ
フルーツ盛合わせ
パックジュース



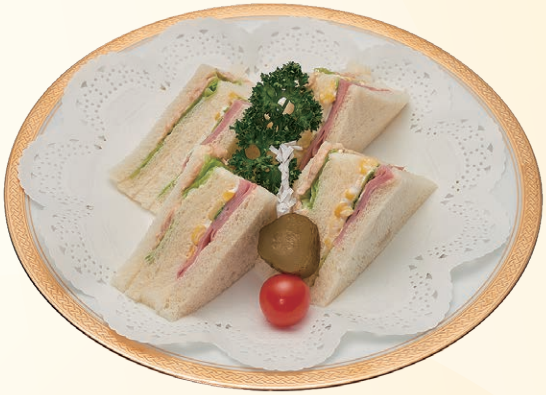
クラブハウスサンド

1,650円



ミックスサンド

1,430円



ミックスサンドイッチ
1,320円



デニッシュペストリー
275円～／個



クロワッサンサンドイッチ
1,320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%)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

会議での休憩中のおともに
京都ならではのお菓子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。





※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**

京都銘菓を
お楽しみください！

両プランとも、
ドリンクは下記よりお選びください

コーヒー	紅茶	アイスコーヒー
アイスティー	オレンジ	アップル
ウーロン茶		

紙カップ 300円／杯
陶器カップ・グラス 500円／杯

ご注文は10人前からとなります。

※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、キャンディー等
バラエティーに富んだメニューをご用意しています。



チョコレート取り合わせ
660円／約8個



クッキー
660円／約8枚



焼菓子
330円／個



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

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。

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	4,400円	陶器 7,150円
アイスコーヒー・紅茶（ピッチャー10杯分）	紙カップ	2,970円	グラス 4,840円
ジュース・ウーロン茶（ピッチャー10杯分）	紙カップ	2,970円	グラス 4,840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



※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。

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～

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

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

演　出

LED竹行燈(50灯迄)	660円

アトラクション

京舞、和太鼓演奏、琴、三味線演奏、その他
多数手配させて頂きます。



宴会場：さくら



宴会場：スワン



※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