



ICHIFUJI

一富士ケータリング

明治34年創業。それぞれの時代ごとに、さまざまな工夫を凝らして”関西の味”を伝え続ける弁当屋です。

手配数量：100個～5,000個まで



鶏黒ごま揚げに焼魚、出し巻、煮物、わらび餅、4種のご飯を詰め合わせた定番幕の内です。

和洋幕の内

1,650円（税込）

サイズ：290mm×205mm



あんかけすき焼きとチキン南蛮をメインにエビチリや様々な野菜を盛り込んだお弁当です。

すき焼き重幕の内

1,980円（税込）

サイズ：285mm×185mm



焼湯葉、蓬麩、鮭の西京焼きなど京風おばんざい、鶏の照焼を彩り豊かに盛り付けました。

和風幕の内

2,200円（税込）

サイズ：275mm×160mm

*アレルギー、ヴィーガン対応は要ご相談。

*季節、仕入れの都合等により、料理内容が変更する場合がございます。また、予約状況等によりお受けできない場合がございます。

*お弁当は、緑茶パック付きとなります。

*お弁当は、会場前までの配達・回収となります。配布サービスは含まれておりませんので、ご入用な場合は有料サービスをご相談ください。

*写真はイメージです。実際の内容と異なる場合がございます。

取消料金・前受金などについては、別紙「国立京都国際会館食堂 利用規約」をご確認ください。

ご不明な点がございましたら、下記までご連絡ください。

国立京都国際会館 食堂 営業部（ケータリングサービス）

Tel : 075-705-1260 E-mail: icckcs-eigyo@kich-d.co.jp



ICHIFUJI

一富士ケータリング

明治34年創業。それぞれの時代ごとに、さまざまな工夫を凝らして”関西の味”を伝え続ける弁当屋です。

手配数量：100個～5,000個まで



ぶり照焼、牛すき焼き、フライ、煮物、二種のご飯など和洋折衷が堪能できるお弁当です。

和洋御膳

2,420円（税込）

サイズ：250mm×170mm



自慢の煮炊き物や串カツ、和洋のバランスがとれた世代を問わない定番メニューです。

みやび

1,650円（税込）

サイズ：285mm×185mm



3種のご飯(古代米・五目・花型ご飯)に牛すき焼き、鯖幽庵焼など細部までこだわった幕の内弁当です。

すき焼き重幕の内と鯖の幽庵焼

2,200円（税込）

サイズ：210mm×147mm

*アレルギー、ヴィーガン対応は要ご相談。

*季節、仕入れの都合等により、料理内容が変更する場合がございます。また、予約状況等によりお受けできない場合がございます。

*お弁当は、緑茶パック付きとなります。

*お弁当は、会場前までの配達・回収となります。配布サービスは含まれておりませんので、ご入用な場合は有料サービスをご相談ください。

*写真はイメージです。実際の内容と異なる場合がございます。

取消料金・前受金などについては、別紙「国立京都国際会館食堂 利用規約」をご確認ください。

ご不明な点がございましたら、下記までご連絡ください。

国立京都国際会館 食堂 営業部（ケータリングサービス）

Tel : 075-705-1260 E-mail: icckcs-eigyo@kich-d.co.jp