



国立京都国際会館食堂

四季折々の旬の食材を彩り豊かに詰め込んだ会館オリジナルのお弁当をご用意しています。
和洋折衷と様々なバリエーションでお客様のニーズにお応えいたします。

手配数量：1,500個まで

- * アレルギー、ベジタリアン、ハラル（Non-pork, Non-alcoholic）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。
- * お弁当は全て、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



和風弁当



一、六五〇円(税込)

炊き合わせ

一口がんでも・小芋・生麩

花人参・花大根・蒟蒻・季節の青味

旬魚の西京焼き・花酢蓮根・筆生姜

京豆腐の田楽焼き・出汁巻き・蒲鉾

獅子唐

天麩羅

海老・旬魚・季節野菜

京野菜・レモン・塩

白御飯・胡麻塩

お漬物

カクテルフルーツ

(容器サイズ・171mm×171mm)

一、九八〇円(税込)

鰯の西京焼き・花酢蓮根・筆生姜

帆立の柚子風味・海老生姜煮

炊き合わせ

一口がんでも・小芋・生麩

花人参・花大根・きのこ・季節の青味

国産鶏と近江蒟蒻の照り焼き

ミニトマト・蓮根・牛蒡

天麩羅

海老・旬魚・季節野菜・京野菜

抹茶塩・レモン

白御飯・胡麻塩

かやく御飯

お漬物

カクテルフルーツ

(容器サイズ・234mm×155mm)

二、一〇〇円(税込)

炊き合わせ

一口がんでも・筍土佐煮・近江蒟蒻

花人参・花大根・季節の青味

鰯の西京焼き・帆立の雲丹焼き

子持ち海老・花酢蓮根・筆生姜

国産豚の香味焼き・黒七味風味

蓮根・牛蒡・ミニトマト・レモン

天麩羅

海老・旬魚・季節野菜・京野菜

レモン・抹茶塩

海鮮ちらし寿司

海老・鳥賊・煮穴子・錦糸玉子・木の芽

白御飯・胡麻塩

お漬物

カクテルフルーツ

(容器サイズ・249mm×165mm)

洋風弁当



一、六五〇円(税込)

ポトフ
京野菜・ウインナー・ベーコン
エリンギ・季節野菜
粗挽きハンバーグステーキ 西京味噌ソース
リヨネーズポテト・ミニトマト
海老フライ・コロケ
白身魚フライ・タルタルソース
カラフルサラダ・ドレッシング
白御飯・ふりかけ
お漬物
カクテルフルーツ

(容器サイズ・171mm×171mm)

一、九八〇円(税込)

コンビネーションサラダ
シヨートパスタ・リーフ野菜・オニオン
胡瓜・人参・大根・ミニトマト・ドレッシング
サーモンのエスカベッシュ九条葱添え
コールスロー・オニオン・人参
レモン・ドレッシング
国産ハンバーグステーキ 和風マスタードソース
リヨネーズポテト・オニオン・ミニトマト
チキンのトマトソース
京野菜と黒オリーブ添え
白御飯・ふりかけ
十六穀米御飯
お漬物
カクテルフルーツ

(容器サイズ・234mm×155mm)

一、一〇〇円(税込)

生ハムとフルーツ
シーフードサラダ 京水菜添え
海老・スモークサーモン・帆立・鳥賊
国産鶏と京野菜のガーリックバターソース
和牛と国産豚のハンバーグステーキ
リヨネーズポテト・オニオン・ミニトマト
白御飯・ふりかけ
十六穀米御飯
お漬物
カクテルフルーツ

(容器サイズ・249mm×165mm)



和洋風弁当



一、六五〇円(税込)

シーフードサラダ
 スモークサーモン・海老・鳥賊・小柱
 ミックス野菜・ドレッシング
 宇治茶風味揚げ
 海老・旬魚・季節野菜・京野菜
 塩・レモン
 国産豚の低温調理
 京漬物入りトマトソース
 白御飯・ふりかけ
 お漬物
 カクテルフルーツ

(容器サイズ・171mm×171mm)



一、九八〇円(税込)

生ハムとカクテルサラダ
 リーフ野菜・パプリカ・レモン・ドレッシング
 鰯の西京焼き・花酢蓮根・筆生姜
 帆立の柚子風味・海老の生姜煮
 国産ポークのジンジャーソース
 京野菜
 宇治茶風味の天麩羅
 海老・旬魚・季節野菜・京野菜
 レモン・抹茶塩
 白御飯・ふりかけ
 かやく御飯
 お漬物
 カクテルフルーツ

(容器サイズ・234mm×155mm)



一、一〇〇円(税込)

シーフードサラダ ミモザ風
 スモークサーモン・小柱
 ソーセージ・ベーコン・マスタード
 シュールルート・京野菜
 ローストビーフ グレイビーソース
 オニオン・リヨネーズポテト
 宇治茶風味の米粉揚げ
 海老・旬魚・季節野菜・京野菜
 レモン・塩
 九条葱のそぼろ丼
 白御飯・ふりかけ
 お漬物

(容器サイズ・249mm×165mm)

中華風弁当



一、六五〇円(税込)

京豆腐の麻婆ソース
京野菜と九条葱添え
鶏の唐揚げ・春巻き
海老のチリソース
蟹の天津風
ミニトマト・グリーンピース
白御飯・ふりかけ
ザーサイ
カクテルフルーツ

(容器サイズ・171mm×171mm)

一、九八〇円(税込)

鶏の棒棒鶏風と京野菜サラダ
パプリカ・オニオン・人参・胡瓜
肉団子とカラフル野菜の黒酢餡かけ
麻婆豆腐・海老のマヨネーズ和え
揚げ焼売・春巻き・鶏の唐揚げ・醤油
焼豚丼 紅生姜
白御飯・胡麻塩
ザーサイ
カクテルフルーツ

(容器サイズ・234mm×155mm)

二、一〇〇円(税込)

茼蒿と大根の中華くらげ風
棒棒鶏の生春巻き
焼豚と煮卵・京水菜の胡麻和え
中華サラダのアジアンソース
錦糸玉子・胡瓜・オレンジ
京豆腐と貝類の麻婆風 九条葱添え
小柱・粒貝・オニオン
国産豚とパイナップルの酢豚風
京野菜添え
海老天チリ丼
白御飯・胡麻塩
ザーサイ
カクテルフルーツ

(容器サイズ・249mm×165mm)