ICHIFUJI

一冨士ケータリング

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 /日

彩り豊かな食材を詰め込んだ、和風幕の内弁当です。
煮物、焼物、揚物、ご飯ものまでバランス良く盛り込み、見た目にも味わいにも満足いただける一折です。

彩り幕の内弁当

1,650円（税込）

サイズ：290mm×205mm

食欲をそそる牛すき焼きご飯、味のしみた玉葱とこんにゃくとご一緒に。
鶏もも照焼や唐揚、肉の旨味を引き立てる煮物もたっぷり盛り込みました。

光　芒

1,650円（税込）

サイズ：195mm×195mm

＊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ことがございます。

＊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

ICC Kyoto Catering Service

ICHIFUJI

一冨士ケータリング

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 /日

鰤の照焼、押し寿司、煮炊き盛合せと柔らかい煮穴子をのせたちらし寿司など和の食材を彩り豊かに盛り付けました。

丸　弁

1,980円（税込）

サイズ：直径210mm

ちらし寿司、肉飯、煮物、揚げ物などお肉、海鮮、野菜、デザートをバランスよく盛り付けました。

黄金9マス御膳

1,980円（税込）

サイズ：195mm×195mm

4種のご飯に牛すき焼き、大根と焼湯葉の柚子あんかけ、自家製じゃこの佃煮などこだわりの食材を詰め合わせました。

牛すき焼きとおばんざい

1,980円（税込）

サイズ：285mm×185mm

＊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ことがございます。

＊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

ICC Kyoto Catering Service