ICC Kyoto Catering Service

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日に最大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

ICC Kyoto Catering Service

和風弁当

一，六五〇円（税込）

炊き合わせ
一口がんも・六角芋・厚揚げ
花人参・花大根・蒟蒻・絹さや
旬の魚の西京焼き・生麸の木の芽味噌焼き
出汁巻き・蒲鉾・獅子唐素揚げ
天麩羅
海老・旬の魚・薩摩芋
南瓜・茄子・レモン・塩
白御飯・胡麻塩
お漬物

（容器サイズ・１７１㎜×１７１㎜）

一，九八〇円（税込）

鰤の西京焼き・海老のチーズ焼き
烏賊の黄金焼き
炊き合わせ
一口がんも・六角芋・生麸
花人参・花大根・茸・季節の青味
国産鶏胸肉の照り焼き
近江蒟蒻・蓮根・牛蒡
天麩羅
海老・旬の魚・季節の京野菜
レモン・抹茶塩
白御飯・胡麻塩
かやく御飯
お漬物

（容器サイズ・２３４㎜×１５５㎜）

二，二〇〇円（税込）

炊き合わせ
京丹波産大黒しめじと
彩野菜の湯葉包み
鱒の西京味噌焼き 京水菜添え
蓮根と牛蒡の金平風
国産鶏と近江蒟蒻
国産豚のチーズ焼き・烏賊の黄金焼き
花酢蓮根・筆生姜
五色あられ揚げ物
海老・旬の魚・季節の野菜
レモン・塩
かやく御飯・お漬物
白御飯・胡麻塩
お漬物

（容器サイズ・２３４㎜×１５５㎜）

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

洋風弁当

一，六五〇円（税込）

玉子サラダ
ショートパスタ・ミニトマト
ブロッコリー
ハンバーグステーキ　西京味噌ソース
リヨネーズポテト
海老フライ・チキンカツ
白身魚フライ・
ケチャップスパゲッティー
タルタルソース・レモン
白御飯・ふりかけ
お漬物

（容器サイズ・１７１㎜×１７１㎜）

一，九八〇円（税込）

コンビネーションサラダ
ショートパスタ・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ネギ添え
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
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

（容器サイズ・２３４㎜×１５５㎜）

二，二〇〇円（税込）

コンビネーションサラダ
ショートパスタ・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
サーモンのコンフィ
九条葱と水菜添え・コールスロー
玉葱と人参のマリネ・レモン
国産ポークと季節野菜のトマト煮
黒オリーブ添え
和牛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
白御飯・ふりかけ
十六穀米御飯
お漬物

（容器サイズ・２３４㎜×１５５㎜）

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

和洋風弁当

一，六五〇円（税込）

シーフードとパスタサラダ
ミックスシーフード・レモン
国産鶏と野菜の天婦羅
レモン・塩
豚ロースの低温調理
京漬物入りトマトソース
白御飯・ふりかけ
お漬物

（容器サイズ・１７１㎜×１７１㎜）

一，九八〇円（税込）

生ハムとカラフルサラダ
リーフ野菜・パプリカ・レモン
ドレッシング
鰤の西京焼き・海老の柚子風味
鳥賊の黄金焼き
鶏もも肉のジンジャーソース
季節の野菜
宇治茶風味の天麩羅
海老・旬の魚・季節の京野菜
レモン・抹茶塩
白御飯・ふりかけ
かやく御飯
お漬物

（容器サイズ・２３４㎜×１５５㎜）

二，二〇〇円（税込）

生ハムとカラフルサラダ
リーフ野菜・パプリカ・レモン
ドレッシング
国産鶏と近江蒟蒻・国産豚のチーズ焼き
鳥賊の黄金焼き
和牛ハンバーグステーキ
照焼きソース 山葵添え
人参・山芋フライ・トマト
宇治茶風味の天婦羅
海老・旬の魚・季節の野菜
レモン・抹茶塩
白御飯・胡麻塩
かやく御飯
お漬物

（容器サイズ・２３４㎜×１５５㎜）

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