



 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。
コーヒープレークからランチ、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带を借景に

四季折々の風情を楽しむ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。

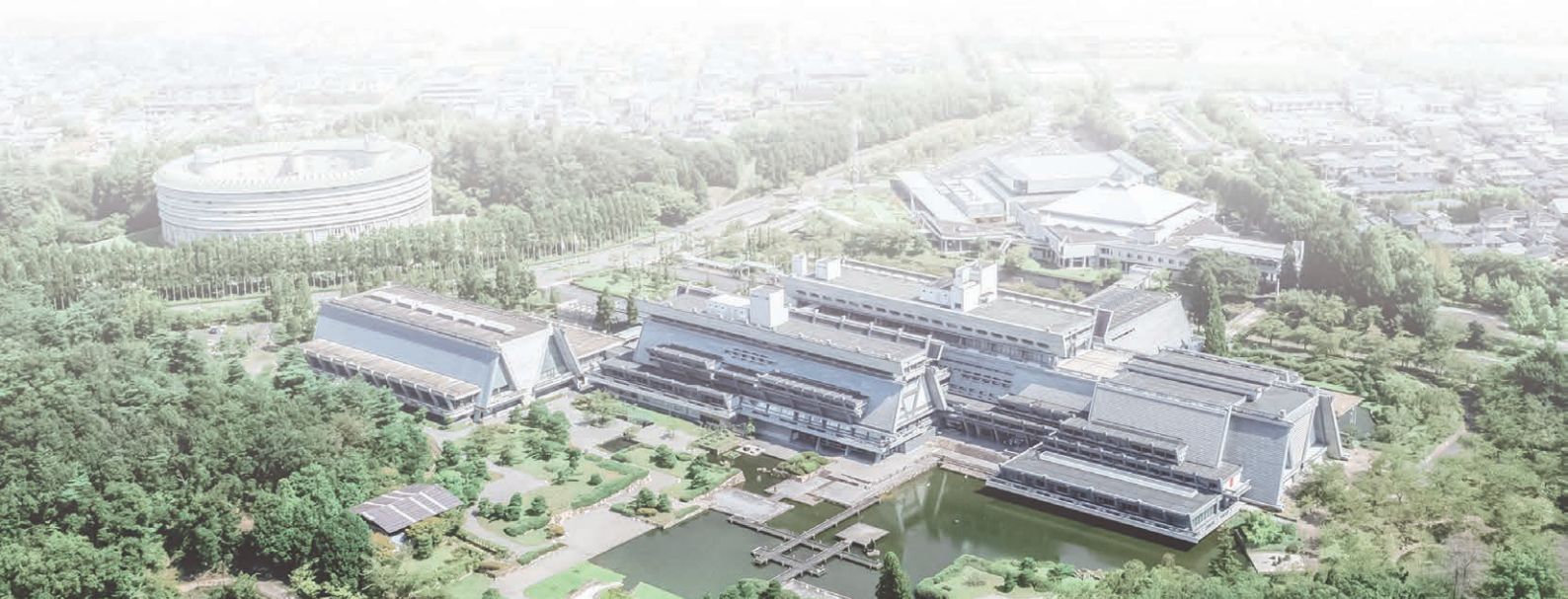


サービス

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。

buffet (立食、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。

スモークスボード(オードブル各種)
イタリアンサラミとポテトのガーリック風味 スモークサーモンとラタトゥイユクリュ
ツナサラダとボイルドエッグのミモザ風
チキンハムと香味野菜の棒棒鶏スタイル シーフードとカラフル野菜のマリネ

京風オードブルを和食器に盛って
豆腐料理 湯葉料理 生麩料理 炊いたん 和えたん等5種類

蟹とカラフル野菜のカクテル パリジェンヌ風

サンドウィッチ盛合わせ

巻き寿司 カナッペ5種
巻き寿司 海老 烏賊 ネギトロ スパム(ハム) 出汁巻等

サーモンと香味野菜のテリーヌ仕立て
ラタトゥイユとシェルマカロニ添え

ローストチキンの焼きリンゴ添え シナモン風味のソース
柑橘類の香り

ヘルシービーフのチーズパン粉焼き スパイシーなトマトソース

ビーフと香味野菜のカレーピラフ

デザート

季節のフルーツ

コーヒー又は紅茶

※上記は11,000円のメニューです。

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)、
ウイスキー、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)



大規模なパーティーにも
ご利用ください！

※写真はイメージです。

※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。

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
フロマージュとセミドライトマト
フレッシュフルーツのプロシュート巻きピンチョス
イタリアンサラミとカラフル野菜のルーロー シュリンプと南仏野菜のマリネ
クリームチーズのタルトレット

海の幸のクリュとカラフルベジタブルの宝石箱仕立て

スモークボード(いろいろなオードブル)
生ハムとポテトのガーリック風味
スモークサーモンとラタトゥイユ 鮪の和風マリネと香味
合鴨のローストと九条葱の胡麻風味 コールドビーフとカラフル野菜のマリネ

パテ アンクルート アスピックゼリーと野菜のグレック添え

いろいろなサンドウィッチ

サーモンと帆立のポワレ トマトソースとクリームソース

天使の海老のチリソース 海老煎餅添え

国産鶏のマスタード風味焼き リヨネーズポテト添え

マグレ鴨のロースト オレンジ風味 焼きリンゴ添え
マーマレードとハチミツのソース

京の都もち豚と根菜のシチューのパイ包み焼き

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

和牛のローストビーフ 照り焼きバターソース

野菜のパスタ ベーコンの香り

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。



※写真はイメージです。

※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。

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 庭国際会館スタイル」

京丹波大黒本しめじと黒豆のコンソメ コニャックの香り

京鯖のポワレ ジャがいものクルスティャン ウロコ仕立て

お口直しのグラニテ

国産牛フィレ肉とフォアグラ 西京味噌風味のファルスの京湯葉巻き
黒七味香る赤ワインソース

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。



※写真はイメージです。

※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。

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楽しみください。

オードブルメニュー (フィンガーフード) 4,400円～

京米のサラダ仕立てとベジタブルスティック

小さなタルトレット2種
(スモークサーモンサラダ イタリアンサラミサラダ)

チーズクラッカー 2種
(スモークチーズとカマンベール)

生ハムと焼きリンゴのロール

京水菜を巻いたコールドビーフ 九条葱と胡麻の香り

チキンハムと香味野菜の生春巻き

シュリンプのスイートチリソース

烏賊とオリーブのアンチョンビー風味

ベビー帆立とミニトマトのレモン風味

プティフル

フルーツピンチョス

※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(にぎり寿司のみ100人前から)

にぎり寿司(100人前~)	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

※調理機器用の仮設電源費が別途掛ります。

※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。



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buffet

4,400円～

季節の食材を様々なシーンでお楽しみください。

サーモンと蕪のレモン風味
ソーセージとポテトのジャーマン風
チキンハムとほうれん草のガーリック風味
京米とカラフルベジタブルのポン酢風味
いろいろなパン

蟹と香味野菜のチャイニーズオムレツ 甘酢あんかけ

ヘルシーな天婦羅

ローストポークの京風味噌ソース

京豆腐の唐揚げと根菜の素揚げ

チキンカレー&ライス

デザート

フルーツ

コーヒー又は紅茶

※上記は4,400円のメニューです。



※写真はイメージです。

ランチコース4,400円～

ランチコースもごございますので
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)	880円
焼酎(麦・芋)(グラス)	770円
カクテル(5種)(グラス)	880円
<small>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</small>	
ノンアルコールビール(334ml)	660円
ジュース(グラス)	660円
ウーロン茶(グラス)	660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
 生麩田楽
 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
 京花麩 花人蔘 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、五〇〇円

魚の照り焼き 帆立の木の芽風味
 生麩田楽 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
 花人蔘 花大根 京花生麩 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、五〇〇円

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
 あらがんも 小芋 京花麩 人蔘大根
 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 生麩田楽串
 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 バルサミコンソース
皮付きポテト 獅子唐揚げ
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 バルサミコンソース
オムレツ プチトマト パセリ
魚のエスカベッシュ
海老とシヨート 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 ぶらヤングコーン 天ぷら
茄子 天ぷら 獅子唐揚げ 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。

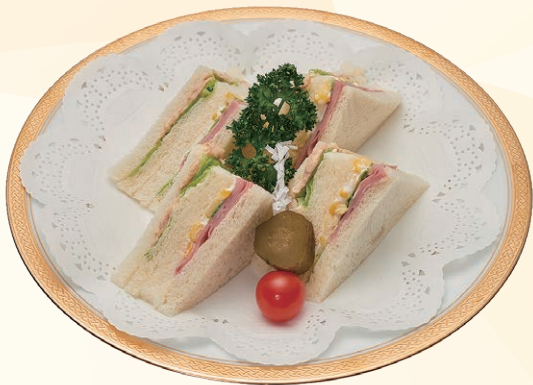
サンドイッチ / デニッシュペストリー

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

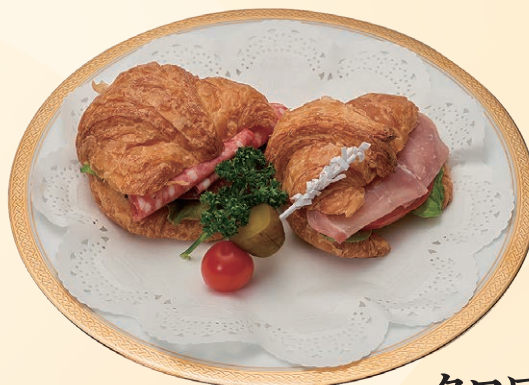
1,650円～



ミックスサンドイッチ
1,320円



デニッシュペストリー
330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
京都ならではの和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

※その他ご要望がございましたらご相談くださいませ。

ご注文は10人前からとなります。

京都銘菓を
お楽しみください！

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

※写真は2人前です



クッキー
660円/約8枚

※写真は3人前です



焼菓子
330円/個



キャンディー取り合わせ
550円/約10個

※写真は2人前です

配膳サービス

コーヒー・紅茶(ホット/アイス)※陶器/グラス	660円
ジュース ※グラス	660円
ウーロン茶 ※グラス	660円
ミネラルウォーター(400ml)※グラス	440円

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 5,400円	陶器 8,400円
アイスコーヒー・紅茶(ピッチャー10杯分)	紙カップ 3,600円	グラス 5,600円
ジュース・ウーロン茶(ピッチャー10杯分)	紙カップ 3,600円	グラス 5,600円
ミネラルウォーター(400ml)		グラス 330円
冷水タンク(約100杯分/紙カップ付)		3,300円
日本茶タンク(約100杯分/紙カップ付)		4,400円



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
多数手配させていただきます。

※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%)を含んでおります。
※写真はイメージです。



宴会場: さくら



宴会場: スワン

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