



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のオリジナル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、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
一口がんも・小芋・高野豆腐
花人参・花大根・蒟蒻・季節の青味
旬の魚の西京焼き・生麩の木の芽味噌焼き
出汁巻き・蒲鉾・獅子唐・季節の青味
天麩羅
海老・旬の魚・季節の野菜
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)

鱈の西京焼き・帆立の柚子風味・
海老生姜煮
炊き合わせ
一口がんも・小芋・高野豆腐・
花人参・花大根・季節の青味
国産鶏の照り焼き
ミニトマト・蓮根・牛蒡
天麩羅
海老・旬の魚・季節の京野菜
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)

小、一〇〇円(税込)

炊き合わせ
一口がんも・筍土佐煮・近江蒟蒻
花人参・花大根・季節の青味
鱈の西京焼き・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
蓮根・牛蒡・ミニトマト・レモン
天麩羅
海老・旬の魚・季節の京野菜
レモン・抹茶塩
海鮮ちらし寿司
海老・烏賊・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・季節の野菜
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・蟹クリームコロッケ
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・リーフ野菜・オニオン・人参
ミニトマト・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
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)

小、一〇〇〇円(税込)

生ハムとフルーツ
シーフードサラダ
海老・スモークサーモン・帆立
鳥賊・京水菜
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・胡麻塩
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・旬の魚・京野菜・季節の野菜
 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
 鯖の西京焼き・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・旬の魚・季節の京野菜
 レモン・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・海老・鳥賊・帆立
 ソーセージ・ベーコン
 シュールルート・京野菜
 国産牛ロースのロースト グレイビーソース
 オニオン・ポテト
 宇治茶風味の米粉揚げ
 海老・旬の魚・季節の京野菜・レモン・塩
 鶏の九条ネギ丼
 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
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)



小、一〇〇〇円(税込)

中華くらげと大根・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
小柱・粒貝・オニオン・九条ネギ
国産豚とパイナップルの酢豚風
季節の京野菜
海老チリ丼
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)

ベジタリアン弁当



一、九八〇円(税込)

京豆腐の湯葉餡かけ

厚揚げの大豆ミートと
トマトのポロネーゼ

スパイシーフライ

季節野菜・京野菜・レモン・塩

ベジタブルハンバーグの茸ソース

ポテト・南瓜・人参・ブロッコリー

白御飯・胡麻塩

十六穀米・塩もみ野菜

カクテルフルーツ

(容器サイズ・234mm×155mm)



二、一〇〇〇円(税込)

京生麩と京豆腐の餡かけ

大根の昆布茶煮 茸の餡かけソース

精進揚げ

椎茸・南瓜・グリーンアスパラ

茄子・獅子唐・レモン・塩

大豆ミートのイタリアン風

ポテト・南瓜・人参・ブロッコリー

白御飯・胡麻塩

十六黒米御飯・塩もみ野菜

カクテルフルーツ

(容器サイズ・249mm×165mm)

ハラル弁当

(豚・アルコール不使用)

*ハラル認証は取得しておりません。



一、九八〇円(税込)

シーフードと根菜のサラダ

海老・スモークサーモン・鳥賊

リーフ野菜・ヴィーガンドレッシング

京豆腐の茸の餡かけ 昆布茶風味

天麩羅

鶏胸肉・季節野菜・京野菜・レモン・塩

大豆ミートのポロネーゼ

白御飯・胡麻塩

十六穀米・塩もみ野菜

(容器サイズ・234mm×155mm)



二、一〇〇〇円(税込)

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

彩り野菜・ヴィーガンドレッシング

京豆腐の南仏風ソース

京野菜

宇治茶風味揚げ

鶏胸肉・季節野菜・京野菜・レモン・塩

野菜ハンバーグ 茸餡かけ

白御飯・胡麻塩

十六穀米・塩もみ野菜

(容器サイズ・249mm×165mm)