

MC LOYCE

CATERING SERVICE



～すぐ手の届く贅沢を～



Finger

¥4,500

(税込¥4,950)

~2h飲み放題付~

〈COLD〉

彩りバーガー

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

バジルチキンの一口ピンチョス

グリッシーニのプロシュートロール

彩り野菜のマリネ

〈DESSERT〉

彩りロールケーキ

Finger HighGrade

¥5,000

(税込¥5,500)

~2h飲み放題付~

〈COLD〉

彩りバーガー

イタリアンアランチーニ

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

グリッシーニのプロシュートロール

特製ローストビーフシャリアピンソース

パテ・ド・カンパーニュ

彩り野菜のマリネ

〈DESSERT〉

彩りフルーツカクテル

Casual

¥4,500

(税込¥4,950)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ポット・アッラ・ロマーナ

ハーブとレモンのグリルフィッシュ

〈COLD〉

彩りバーガー

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

グリッシーニのプロシュートロール

〈DESSERT〉

彩りロールケーキ



Standard

¥5,000

(税込¥5,500)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ポルベッティーネポモドーロ

ハーブとレモンのグリルフィッシュ

ガーリックチキンステーキ

ボローニャ風ラグーソースペンネ

〈COLD〉

シュリンプピンチョス

ジェノベーゼ仕立て

サーモンとクリームチーズのヴェリーヌ

パテ・ド・カンパーニュ

彩り野菜のマリネ

〈DESSERT〉

プチケーキアソート

Bounty

¥5,500

(税込¥6,050)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉

バレンシア風パエリア

バジル香るジャーマンポテト

チキンカチャトーラ

イタリア風完熟トマト煮込み

ハーブとレモンのグリルフィッシュ

上海風焼きそば

〈COLD〉

しっとり冷製鶏むね肉

香ばし胡麻ソース掛け

ボルケッタ風ローストポーク

アジアン春雨サラダ

〈DESSERT〉

彩りフルーツカクテル

Deluxe

¥6,000

(税込¥6,600)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉

三元豚と温野菜のバーニャカウダ

白身魚のガーリックバターソテー

ディアボラ風チキンステーキ

バレンシア風パエリア

〈COLD〉

イタリアンアランチーニ

パテ・ド・カンパーニュ

特製ローストビーフ

シャリアビンソース

帆立とグリル野菜のマリネ

ローズマリーを添えて

熟成ハモン・セラーノ

〈DESSERT〉

色彩マカロン



Premium

¥8,000

(税込¥8,800)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉

芳醇トリュフソースのビーフステーキ

ポークバルサミコソテー 彩りグリル野菜を添えて

地中海風ムール貝のヴァポーレ

海老とブロッコリーのイタリアンロティオーニ

〈COLD〉

握り寿司

マグレ・ド・キャナール

熟成ハモン・セラーノ

パテ・ド・カンパーニュ

シュリンプピンチョス ジェノベーゼ仕立て

特製ローストビーフ シャリアピンソース

帆立とグリル野菜のマリネ ローズマリーを添えて

〈DESSERT〉

色彩マカロン

Royal

¥11,000

(税込¥12,100)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉

厳選牛サーロインの香草ステーキ

地中海風アクアパッツァ

燻製香る鶏肉と焼葱のマリアージュ

三元豚と温野菜のバーニャカウダ

パンチェッタとポルチーニのクリームソースファルファッレ

〈COLD〉

上握り寿司

マグレ・ド・キャナール

サーモンのフリヴォリテ キャビアと共に

熟成ハモン・セラーノ

グリルチキンのペイザンヌサラダ

〈Live Catering〉

ローストビーフカッティングLIVE

〈DESSERT〉

色彩マカロン

彩りフルーツカクテル



Vegetarian ¥5,500 (税込¥6,050) ~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ラタトゥイユ
和風豆腐ハンバーグおろしソース仕立て

〈COLD〉
オリビエサラダ
季節野菜のグリル
ベジボーヤチャンプルー
椎茸とほうれん草のごま和え
付け合わせパン

〈DESSERT〉
彩りフルーツのマチエドニア



Halal ※ムスリムフレンドリー ¥5,500 (税込¥6,050) ~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ポットロ・アッラ・ロマーナ
地中海風白身魚のグリル

〈COLD〉
付け合わせパン
タンドリーチキン
オリビエサラダ
シュリンプピンチョス ジェノベーゼ仕立て
茄子チキン甘口ソース添え

〈DESSERT〉
彩りフルーツのマチエドニア

DRINK MENU

ALCOHOL

瓶ビール ウイスキー ハイボール 赤ワイン 白ワイン レモンサワー 芋焼酎 麦焼酎

SOFT

ウーロン茶 ジンジャーエール コカコーラ オレンジジュース ミネラルウォーター

Add DRINK MENU +¥1,000

ALCOHOL

日本酒(八海山) カシスオレレンジ カシスウーロン カシスソーダ
レゲエパンチ ファジーネーブル ライチオレレンジ

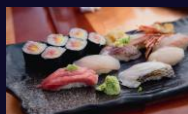
SOFT

100%オレンジジュース

OPTION



乾杯用スパークリングワイン
(50杯分)
¥30,000(税込¥33,000)



寿司桶(50貫)
¥15,000(税込¥16,500)
※その他数量はお問い合わせください



ローストビーフ実演LIVE
(50名様分)
¥50,000(税込¥55,000)



珈琲/紅茶
ICE : ¥350(税込¥385)
HOT : ¥350(税込¥385)
※50杯からのご発注に限りです。



金屏風
¥60,000 (税込¥66,000)



生ビールサーバー(10L)
¥20,000(税込¥22,000)



握り寿司実演LIVE(150貫)
¥140,000(税込¥154,000)
※その他数量はお問い合わせください



生ハム原木実演LIVE
(50名様分)
¥80,000(税込¥88,000)



茶菓子セット
¥500(税込¥550)
※50セットからのご発注に限りです。



鏡開き(1斗樽9L)
¥110,000 (税込¥121,000)

季節に合わせたコーディネート ¥70,000(税込¥77,000)



最低発注金額

¥126,000(税抜)~

	~8日前	7・6・5・4日前	3・2日前	当日・前日
<キャンセル料>	総額(税込)の 5%	総額(税込)の 50%	総額(税込)の 80%	総額(税込)の 100%

※御発注は実施の7日前12:00までをお願いいたします。

※10食以下の注文数減少は7日前、注文数増加は3日前までにご連絡下さいませ。

LOYCE CATERINGではお客様のご要望に応じた
オーダーメイドプランのご提案も可能でございます。
結婚式・企業イベント・プライベートパーティーなど
あらゆるシーンでお客様の理想を実現いたします。
お客様一人ひとりの好みや食事制限にも柔軟に対応し
全てのゲストが満足できるお料理を提供いたします。