LOYCE
CATERING SERVICE

～すぐ手の届く贅沢を～

Finger Selection
¥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

バジルチキンの一口ピンチョス

彩り野菜のマリネ

〈DESSERT〉

彩りロールケーキ&色彩フルーツカクテル

Casual
¥4,500
(税込¥4,950)
~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ポッロ・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〉
ポルペ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

ポークグリル

彩り野菜のマリネ

〈DESSERT〉
2種プチケーキ

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

ポ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

アラ・ディアーブル・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

サーモンとクリームチーズのヴェリーヌ

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

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〉
香草薫る厳選ビーフソテー

ポークバルサミコソテー 彩り温野菜を添えて

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

サーモンとクリームチーズのヴェリーヌ

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
¥10,000
(税込¥11,000)
~2h飲み放題付~

〈HOT〉
芳醇トリュフソースの特選ビーフソテー

地中海風アクアパッツァ

アラ・ディアーブル・チキンステーキ

三元豚と温野菜のバーニャカウダ

ベビー帆立とアスパラのジェノベーゼロティーニ

〈COLD〉
上握り寿司

特製ローストビーフ　シャリアピンソース

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

モッツァレラとフレッシュトマトのカプレーゼピンチョス

〈DESSERT〉
色彩マカロン

プチケーキアソート

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

〈HOT〉
ラタトゥイユ
厚揚げのチンジャオロース
ズッキーニとトマトソースペンネ

〈COLD〉
季節野菜のグリル
かぼちゃの甘煮
椎茸とほうれん草のごま和え

〈DESSERT〉
彩りフルーツカクテル
京風わらび餅

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

〈HOT〉
ポッロ・アッラ・ロマーナ
シーフードピラフWithダルカレー

〈COLD〉
タンドリーチキン
かぼちゃの甘煮
シュリンプピンチョス ジェノベーゼ仕立て

〈DESSERT〉
彩りフルーツカクテル
京風わらび餅

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

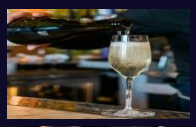
SOFT
ウーロン茶　ジンジャーエール　コカコーラ　オレンジジュース　ミネラルウォーター

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)
¥150,000(税込¥165,000)

鏡開き(2斗樽9L)
¥110,000 (税込¥121,000)

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ます。

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
(100名様分)
¥180,000(税込¥198,000)

天婦羅実演LIVE
(50名様分)
¥150,000(税込¥165,000)

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

SWEETS　BUFFET

Select Sweets Gallery
¥3,500
(税込¥3,850)

〈飲茶〉
蒸焼売

蒸肉饅頭

〈甘味〉
濃厚クリームのチョコエクレア

バター香る口どけフィナンシェ

色彩マカロン

彩りロールケーキ

宝石フルーツジュレ

〈御飲物〉
珈琲

烏龍茶

オレンジジュース

Excellence Sweets Garden
¥5,000
(税込¥5,500)

〈飲茶〉
蒸焼売

蒸肉饅頭

〈甘味〉
こだわり卵のエッグタルト

なめらか杏仁マンゴープリン

京風わらび餅

SHIRONOKA シロノバウム

2種プチケーキ

色彩マカロン

リンツチョコアソート

〈御飲物〉
珈琲

烏龍茶

オレンジジュース

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)~*

※デザートビュッフェプランは¥150,000(税抜)~

	30～8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までにお願いいたします。
※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。