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

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
和風豆腐ハンバーグ おろしソース仕立て
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

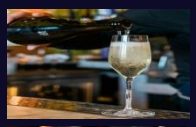
SOFT
ウーロン茶　ジンジャーエール　コカコーラ　オレンジジュース　ミネラルウォーター

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)~

	～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0%	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。