

# MC LOYCE

CATERING SERVICE



～すぐ手の届く贅沢を～





## FINGER ¥4,500(税抜)

~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

柔らかイカの  
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの  
ミルフィーユ

オリビエサラダ

〈DESSERT〉  
彩りロールケーキ

## CASUAL ¥4,500(税抜)

~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〉  
彩りバーガー

柔らかイカの  
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの  
ミルフィーユ

〈DESSERT〉  
彩りロールケーキ

## STANDARD ¥5,000(税抜)

~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

ポローニャ風  
ラグーソースペンネ

〈COLD〉  
付け合わせパン

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

ローストビーフ  
シャリアピンソース

彩り野菜のグリル

〈DESSERT〉  
プチケーキアソート



**DELUXE**  
¥6,000(税抜)  
~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

ハーブとレモンのグリルフィッシュ

西欧風アラビアータペンネ

〈COLD〉

付け合わせパン

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  
ヴェリース

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**  
¥7,500(税抜)  
~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

ポークと温野菜のバーニャカウダ

ムール貝の白ワイン蒸し

濃厚シーフードクリームペンネ

〈COLD〉

握り寿司  
(御一人様2貫)

マグレ・ド・キャナル

熟成ハモン・セラーノ

シュリンプピンチョス  
ジェノベーゼ仕立て

シェフ特製ローストビーフ

帆立とグリル野菜のマリネ

〈DESSERT〉  
色彩マカロン

**ROYAL**  
¥11,000(税抜)  
~2h飲み放題付~

〈HOT〉

牛フィレ肉のソテー

地中海風アクアパッツァ

甘鯛のムニエル

ラグー・アッラ・ボロネーゼ

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

〈COLD〉

上握り寿司  
(御一人様2貫)

ローストビーフ  
カッティングLIVE

マグレ・ド・キャナル

サーモンのフリヴォリテ  
キャビアとともに

グリルチキンのペイザンヌサラダ

〈DESSERT〉  
色彩マカロン  
シェフ特製ケーキ2種





## VEGETALIAN ¥5,500(税抜) ~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(税抜) ~2h飲み放題付~

〈HOT〉  
ポッロ・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

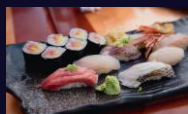
### SOFT

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)  
¥50,000(税込¥55,000)



珈琲/紅茶  
ICE : ¥300(税込¥330)  
HOT : ¥300(税込¥330)  
※50杯からのご発注に限りです。



金屏風  
¥19,800 (税抜)



生ビールサーバー(10L)  
¥15,000 (税抜)



握り寿司実演LIVE(150貫)  
¥130,000(税込¥132,000)  
※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)  
¥70,000(税込¥77,000)



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)  
¥100,000 (税抜)

季節や企業様カラーに合わせたコーディネート ¥70,000(税抜)



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 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。

◆屋号 LOYCE CATERING

◆運営会社 株式会社TFL

◆連絡先 [TEL: 03-4363-4281](tel:03-4363-4281) Mail: [r.yamasaka@loyce-catering.com](mailto:r.yamasaka@loyce-catering.com)

◆担当者 山坂