

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〉

ポッコ・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〉

ポッコ・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・ポロネーゼ

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
ベジゴーヤチャンプルー
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

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

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

DRINK MENU

Add
DRINK MENU
+¥1,000

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 : ¥250(税込¥275)
HOT : ¥300(税込¥330)
※50杯からのご発注に限ります。



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)
¥50,000(税込¥55,000)



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。



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。

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。

Buffet Party Plan

2025.4 - 2026.3

Casual
¥6,600 (税込)

Standard
¥7,700 (税込)

Premium
¥8,800 (税込)



Casual Plan

¥6,600 
(税込)

COLD SELECTIONS

スモークサーモンとベビーリーフの
カルパッチョ仕立て

白身魚と南瓜のエスカベッシュ

ローストポークと
グリル野菜の金山寺味噌ソース

鶏肉と彩り野菜のラタトゥユ
塩レモンとハーブのアクセント

玉子と野菜のサンドウィッチ

HOT SELECTIONS

チキンの照り焼き 明太ポテト添え

ペンネとモンデギーリのボロネーゼソース
(季節のお蕎麦 or ソース焼きそばへ変更可能)

五目炒飯
(チキンライス オムライス風 or
サフランライスのキーマカレーへ変更可能)

Standard Plan

¥7,700 
(税込)

COLD SELECTIONS

スモークサーモンとベビーリーフの
カルパッチョ仕立て

白身魚と南瓜のエスカベッシュ

ローストポークと
グリル野菜の金山寺味噌ソース

鶏肉と彩り野菜のラタトゥユ
塩レモンとハーブのアクセント

玉子と野菜のサンドウィッチ

HOT SELECTIONS

チキンの照り焼き 明太ポテト添え
トマト風味のポークシチュー

ペンネとモンデギーリのボロネーゼソース
(季節のお蕎麦 or ソース焼きそばへ変更可能)

五目炒飯
(チキンライス オムライス風 or
サフランライスのキーマカレーへ変更可能)

Premium Plan

¥8,800 
(税込)

COLD SELECTIONS

海老と蛸のセビーチェ
合鴨の山椒煮と南瓜のロースト
生ハムとメロンとマスカルポーネのタルト
レーズンバターとドライフルーツのブルスケッタ
鶏肉と彩り野菜のラタトゥユ
塩レモンとハーブのアクセント
白身魚と茄子のエスカベッシュ
ローストビーフ レッドベルペッパーソース
グラノパダーノ掛け

玉子と野菜のサンドウィッチ
白桃のパンナコッタ
本日のプティガトー

HOT SELECTIONS

豚肩ロースのグリル 有馬山椒ソース
牛頬肉と玉葱のカルボナーダ
サーモンロースト ポルチーニソース
季節のお蕎麦

FREE DRINK 120 minutes

全プラン共通

●ビール (ザ・プレミアム・モルツ) ●ワイン (赤 / 白) ●焼酎 (麦 / 芋) ●ウイスキー (ハイボール・水割り) ●レモンサワー ●^{NEW}翠ジンソーダ

●オールフリー ●ソフトドリンク (ウーロン茶 / オレンジジュース)

※各プランはスタッフ費用・クロスなど備品費用・運搬費用込み +フリードリンク 120分付き

※各プラン 50名様~承ります。

※季節や食材の仕入状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

※写真はイメージです



扉を開けると 至福のひとときが始まる

ホテルクオリティーのパフォーマンスと
専門シェフによるバラエティー豊かなお料理
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します

Dramatic Reception



Laprese



Salmon marinade



Arrabbiata



Sushi

少人数の会食から会議や研修など
多彩なプランが可能です

Special

13品

スペシャルプラン

¥5,000 (税込¥5,500) / お一人様

冷製ローストビーフ レフォールソース

握り寿司 5種盛り合わせ

まぐろ・サーモン・蒸し海老・いか・穴子

Cold

紅茶鴨と香味野菜のバルサミコソース

魚介のサラダ ニース風

サラダチキンのチャイニーズ風

濃厚胡麻ソース

ポイルドエッグとポテトのリヨネーゼ

ベーコンとペンネの明太クリーム仕立て

全粒粉パンのミックスサンドイッチ

鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース

白身魚のポワレ ブールブランソース

バジリックの香り

ラザニアとポロネーゼのグラティネ

Hot

オイスター香る 本格ソース焼きそば

ミニデザートバリエーション

Dessert

チョコレート・ベリーケーキ・ミニシュークリーム

おすすめ

人気NO1のおすすめプラン
大切な時間に心地よいおもてなしを

Deluxe

15品

デラックスプラン

¥6,000 (税込¥6,600) / お一人様

低温焼成で焼き上げたローストビーフ

上握り寿司 6種盛り合わせ

上まぐろ・帆立・いか・赤海老・穴子・上サーモン

イタリアンハムのガトー仕立て

鴨スモークと共に

Cold

生ハムとフレッシュモッツアレラチーズの

カプレーゼ

スモークサーモンの花飾り 柚子の香り

海老と魚介のサラダ ニース風

小さいタルトのバイクドエッグ

ステックサラダ バーニヤカウダーソース

全粒粉パンのミックスサンドイッチ

豚バラ肉の煮込み ロコモコソース

鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース

白身魚のポワレ ブールブランソース

バジリックの香り

北海道産キタアカリとソーセージの

アリオソース

Hot

オイスター香る 本格ソース焼きそば

ミニデザートバリエーション

Dessert

チョコレート・ベリーケーキ・ミニシュークリーム

国産牛



Roast beef

低温焼成で焼き上げた

国産牛ローストビーフ

Cold

特上握り寿司 6種盛り合わせ

厚切まぐろ・帆立・いか・赤海老・蟹・厚切りサーモン

アミューズブーシュ

・シュリンプとオリーブ

・バイクドエッグ・モッツアレラチーズとミニトマト

鴨のロースト 赤ワインソース

はちみつ風味

生ハムとフレッシュモッツアレラチーズの

カプレーゼ

シーフードとムール貝のマリネ

サワークリームソース

スモークサーモンの花飾り 柚子の香り

特製ソースのカツサンド&ハムチーズサンド

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風

大海老と白身魚のポワレ

ブールブランソース バジリックの香り

国産ポークのロティエ

淡路島産玉ねぎソース

鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース

Hot

スパゲッティ ベスカトーレ

ミニデザート&フルーツ

ベリーケーキ・自家製ティラミス

Dessert

お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

※メニューは、季節や仕入により異なります。※写真はイメージです。
※パーティーのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄。
人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。
※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。

全プランアルコール飲み放題付



瓶ビール
ワイン(赤・白)
レモンサワー
焼酎(麦・芋)
ウイスキー

Drinks

ウーロン茶
オレンジジュース
ソーダ水
ミネラルウォーター

+¥500 (税込) / お一人様

スパークリングワイン・カシス・ジン