

# 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〉

ポッコ・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

ポ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〉

柔らかポーク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〉

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エーニ

### 〈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アツレ

### 〈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スサラダ

### 〈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~

〈温製料理〉  
 ラタトゥイユ  
 和風豆腐ハンバーグ おろしソース仕立て

〈冷製料理〉  
 オリビエサラダ(ロシア風ポテトサラダ)  
 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

〈デザート〉  
 彩りフルーツのマチエドニア(フルーツポンチ)



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

〈温製料理〉  
 ポッコ・アツラ・ロマーナ(鶏肉のトマト煮)  
 地中海風白身魚のグリル

〈冷製料理〉  
 付け合わせパン  
 タンドリーチキン  
 オリビエサラダ(ロシア風ポテトサラダ)  
 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

〈デザート〉  
 彩りフルーツのマチエドニア(フルーツポンチ)

**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

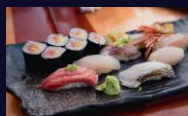
**DRINK MENU**

**追加  
 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 : ¥350(税込¥385)  
 HOT : ¥350(税込¥385)  
 ※50杯からのご発注に限ります。



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ます。



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(税込¥138,600)~

¥126,000以下のご注文は別途配送費、スタッフ費用が発生いたします。

	~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%

※表示金額はサービススタッフ・テーブルクロス等を含む金額です。

※カトラリーや一部カップは使い捨て容器を使用しております。

# コングレスクエア日本橋

## Congrès Square Nihonbashi

TEL : 03-3275-2090

Email : yoyaku@congres-square.jp