

M L O Y C I E

CATERING SERVICE



FINGER

¥4,500

(税込¥4,950)

~2h飲み放題付~

〈冷製料理〉
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
(ロシア風ポテトサラダ)

〈デザート〉
彩りロールケーキ

CASUAL

¥4,500

(税込¥4,950)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉
ポッコ・アッラ・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〉
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

〈デザート〉
彩りロールケーキ

STANDARD

¥5,000

(税込¥5,500)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉
ポッコ・アッラ・ロマーナ
(鶏肉のトマト煮)

地中海風白身魚のグリル

ポローニャ風
ラグーソースパンネ

〈冷製料理〉
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

〈デザート〉
ブチケーキアソート



DELUXE
¥6,000
(税込¥6,600)
~2h飲み放題付~

〈温製料理〉
ブフ・ア・ラ・ブルギニョン
(牛肉の赤ワイン煮)

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

〈冷製料理〉
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

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

〈デザート〉
色彩マカロン

PREMIUM
¥7,500
(税込¥8,250)
~2h飲み放題付~

〈温製料理〉
ブフ・ア・ラ・ブルギニョン
(牛肉の赤ワイン煮)

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

〈冷製料理〉
握り寿司
(御一人様2貫)

マグレ・ド・キャナル
(鴨の燻製)

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

〈デザート〉
色彩マカロン

ROYAL
¥11,000
(税込¥12,100)
~2h飲み放題付~

〈温製料理〉
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
(牛肉の赤ワイン煮)

〈冷製料理〉
上握り寿司
(御一人様2貫)

ローストビーフ カットイングLIVE

マグレ・ド・キャナル
(鴨の燻製)

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スサラダ

〈デザート〉
色彩マカロン
シェフ特製ケーキ2種

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

追加
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

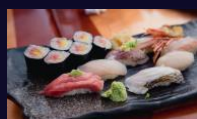
OPTION



乾杯用スパークリングワイン
(50杯分)
¥30,000(税込¥33,000)



生ビールサーバー(10L)
¥15,000(税込¥16,500)



握り寿司(50貫)
¥15,000(税込¥16,500)
※その他数量はお問い合わせください



握り寿司実演LIVE(150貫)
¥120,000(税込¥132,000)
※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)



生ハム原木実演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。



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。



金屏風
¥19,800(税込¥21,780)



鏡開き(1斗樽9L)
¥100,000(税込¥110,000)

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%

※お申込みは開催日の14日前まで、数量の変更は7日前までにお知らせください。

※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。

※カトラリーは陶器皿・グラスでのご提供となります。

参加人数に十分な数量をご用意いたしますが、万一不足した場合は使い捨て容器での対応となります。

※フリードリンク(2時間)のみは¥1,800/名様(税別)で承ります。

※延長の場合、30分ごとに¥300/名様(税別)頂戴しております。

お問合せ先

JP TOWER

Hall & Conference

TEL: 03-5222-1800 E-mail: jptower-hall@congre.co.jp

※ご精算は、ケータリング提供会社より直接の請求となります。

2025.04