

開場以来  
百五十年  
伝統の技。



 明治座



## 明治座料理長 土屋 実

ミシュラン3つ星を獲得した料亭で20年間修行を重ね、  
平成24年株式会社明治座料理長に就任。  
平成29年NHK「明日使える弁当大百科」で出演した際に  
「弁当界の革命児」として紹介された。



### 特定原材料8品目



### 特定原材料に準ずる20品目





写真はイメージです

ききょう

【季節折詰】桔梗

3,000円(税抜)

帆立の味噌焼きや具たくさんの蟹御飯など、  
見ても食べても楽しめる季節の2段弁当です。

～お品書き～

真鱈の甘味噌焼き、玉子焼、海老白扇揚げ、焼き百合根、  
数の子西京漬け、紅鮭小川巻、蛸煮付け、たたみイワシ  
の帆立挟み揚げ、茗荷酢漬け、冬至煮(かぼちゃ・大根・  
人参・こんにゃく・ふぐ揚げ煮・いんげん・小豆)、帆立味噌  
焼き、スクランブルエッグ、ほうれん草お浸し、  
蟹御飯(ズワイガニ・たらこ粕漬け・いくら・蓮根酢漬け・  
椎茸刻み・錦糸玉子)

特定原材料8品目アレルギー



サイズ:縦10cm×横19cm×2段

※100本以上ご注文の場合、容器が1段へ変更となります。



写真はイメージです

こちょう

【季節折詰】胡蝶

2,500円(税抜)

鰯の照り焼きや帆立の味噌焼き、  
旨味たっぷりの筍御飯を味わえる季節の2段弁当です。

～お品書き～

鰯照り焼き、玉子焼、粟麩田楽、龍皮巻き、のし梅、  
はじかみ、干し柿なます、紅鮭昆布巻き、筍磯辺揚げ、  
蓮根きんぴら、合鴨スモーク、  
スープ煮(大根・玉葱・人参・椎茸・里芋・筍・いんげん)、  
帆立味噌焼き、スクランブルエッグ、ほうれん草お浸し、  
筍御飯(筍・ふぐ揚げ煮・しらす・芹・とびっこ)

特定原材料8品目アレルギー



サイズ:縦10cm×横19cm×2段

※100本以上ご注文の場合、容器が1段へ変更となります。



写真はイメージです

しおん

【季節折詰】紫苑

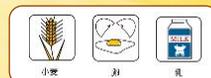
2,000円(税抜)

多種多様なおかずはどれを食べても美味。  
浅利御飯に茄子や玉子をトッピングした松花堂弁当です。

～お品書き～

鰯照り焼き、玉子焼、粟麩田楽、龍皮巻き、紅鮭昆布巻き、  
蓮根きんぴら、のし梅、はじかみ、干し柿なます、鰯甘露煮、  
筍磯辺揚げ、ぜんまい、薄揚げ、落、小松菜、花麩、  
合鴨スモーク、スープ煮(大根・玉葱・人参・椎茸・里芋・  
筍・いんげん)、浅利御飯(浅利・茄子・玉子焼・芹)

特定原材料8品目アレルギー



サイズ:縦19.5cm×横19.5cm

# 幕の内折詰



ぎんだらさいきょう

## 銀鱈西京焼き幕の内

1,600円(税抜)

劇場でも人気のお土産の西京漬けを焼き上げた「銀鱈の西京焼き」が入った幕の内弁当です。

### ～お品書き～

銀鱈西京焼き、玉子焼き、蒲鉾、隠元胡麻和え、花散らし蓮根、和風唐揚げ、海老の梅肉揚げ、海鮮春巻き、茄子フリッター、獅子唐フリッター、炊き合わせ(がんもどき・里芋・人参・蒔・花麩・椎茸)、白胡麻白米俵ご飯、雑穀米俵ご飯、京柴漬け

特定原材料8品目アレルギー

サイズ:縦21cm×横21cm



いろど

## 彩り幕の内

1,400円(税抜)

フリッターやお魚の他、デザートのカップケーキなど色々な料理を彩り豊かに盛り付けた幕の内弁当です。

### ～お品書き～

赤魚袖庵焼き、玉子焼き、 Milfューユカツ(チーズ・大葉)、フリッター(海老・茄子・獅子唐)、ピーナッツ味噌和え、炊き合わせ(里芋・がんもどき・人参・花麩)、おかか白米小花ご飯、雑穀米小花ご飯、ちらし小花ご飯、カップケーキ

特定原材料8品目アレルギー

サイズ:縦21cm×横21cm



## えど お江戸幕の内

1,200円(税抜)

江戸時代から食べられ続けてきた料理を取り合わせた昔ながらの幕の内弁当です。

### ～お品書き～

からす鱧江戸甘味噌焼き、玉子焼き、蒲鉾、隠元胡麻和え、花散らし蓮根、ピーナッツ味噌和え、きんぴらごぼう、炊き合わせ(がんもどき・里芋・人参・蒔・花麩)、白胡麻白米俵ご飯、雑穀米俵ご飯、京柴漬け

特定原材料8品目アレルギー

サイズ:縦19.5cm×横19.5cm



## りょうし ふかがわ 漁師のまかない深川めし

1,000円(税抜)

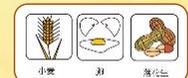
昔ながらの江戸甘味噌で炊き込んだ浅蜆が自慢の深川めしです。

### ～お品書き～

赤魚漬け焼き、玉子焼き、蒲鉾、きんぴらごぼう、炊き合わせ(人参、里芋、蒔、花麩)、ピーナッツ味噌和え、京柴漬け、深川めし(浅蜆御飯、浅蜆味噌煮、ネギ、油揚げ)

特定原材料8品目アレルギー

サイズ:直径18cm



# 折詰

「深川めし」にチキンステーキを添えたボリューム感のある弁当

～お品書き～

赤魚漬け焼き、玉子焼き、蒲鉾、はじかみ、  
きんぴらつくね串、ピーナッツ味噌和え、  
茄子揚げ、ズッキーニ、パプリカ、  
炊き合わせ(里芋・かぼちゃ・人参・蒟・花麩)、  
チキンステーキ、スクランブルエッグ、  
深川めし(浅蜷御飯、浅蜷味噌煮、油揚げ)

特定原材料8品目アレルギー

サイズ:縦12cm×横20cm



ふかがわ

チキンステーキ深川弁当

1,500円(税抜)

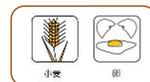
焼き鮭と錦糸玉子が魅力の特製海苔弁

～お品書き～

焼き鮭、海老芋白扇揚げ、  
ちくわ磯部揚げ、鶏治部煮、  
きんぴらごぼう、錦糸玉子、  
おほか海苔ご飯

特定原材料8品目アレルギー

サイズ:縦12cm×横20cm



ざ さけのり

座★鮭海苔弁当II

1,000円(税抜)

ヘルシーでシンプルな味わいの幕の内

～お品書き～

赤魚漬け焼き、玉子焼き、蒲鉾、  
蓮根酢漬け、ピーナッツ味噌和え、肉団子、  
炊き合わせ(里芋・人参・牛蒡・蒟)、  
白飯ゆかり俵ご飯、雑穀米俵ご飯、胡瓜漬け

特定原材料8品目アレルギー

サイズ:縦12cm×横19cm



ざ まつり

座★祭り

900円(税抜)

石川県の代表料理「鶏治部煮」が入ったシンプルな折詰

～お品書き～

メカジキ柚庵焼き、玉子焼き、蒲鉾、蓮根酢漬け、  
はじかみ、鶏治部煮、里芋白扇揚げ、絹さや、  
白胡麻白米俵ご飯、黒米俵ご飯

特定原材料8品目アレルギー

サイズ:縦12cm×横19cm



にのまつ

二乃松

800円(税抜)

## <ご予約・ご変更・キャンセルについて>

【お届け時間】 10:00～18:00

【ご予約】 お届け日の2日前 12:00まで ※50食以上は7日前まで

【ご変更】 お届け日の2日前 12:00まで

※神奈川県横浜市内は30,000円(税抜)よりお承りいたします。

※東京都内は10,000円(税抜)以上よりお承りいたします。

## <お召し上がりの際のご注意点>

- ・当社では独自の食品管理室を設け、安心・安全なお食事をお届けする為、細心の注意を払い製造をしておりますが、お届け後は直射日光・高温多湿を避けた状態で保管し、なるべく早くお召し上がりください。

## <その他の注意事項>

- ・季節や食材の仕入れ状況により内容が変更となる可能性がございますので予めご了承ください。
- ・当社では国産米を使用しています。
- ・交通状況や天候の急変、天災その他の状況によりご希望のお届け時間に沿えない、またはお届け出来ない場合がございます。
- ・アレルギー対応の食材の差し替えは一部別料金が発生します。
- ・当社は大量調理施設の為、製造過程で下記の特定原材料8品目アレルギー及び特定原材料に準ずる20品目がコンタミネーション(混入)する場合がございますので予めご了承ください。