

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




202410

 明治座

 MEETING SPACE AP

詳細は、ミーティングスペース AP の
各施設までお問い合わせください

源昌会社  美しい時代へ—新館グループ
株式会社 TCフォーラム

2024年10月

名残鱧や松茸御飯など秋の味わいを楽しめる2段弁当です。

～お品書き～

出汁巻玉子焼、銀鱈西京雲丹焼き、海老丹波焼き、
酢浸し(黄菊・もって菊・蟹)、さつまいも甘露煮、帆立真丈、
鮎風干し焼き、蓮根梅肉揚げ、翡翠銀杏、京茄子田舎煮、
海老芋、鯉甘露煮、京水菜生麩たいたん、黄人参、
干し柿なます、名残鱧付け焼き、隠元揚げ煮、
松茸御飯(松茸・紅葉パプリカ・公孫樹パプリカ・新菊)

写真はイメージです

ききょう
【季節折詰】桔梗

3,000円(税抜)

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。

鱧紅葉焼や栗ご飯など彩りも味わいも楽しめる2段弁当です。

～お品書き～

玉子焼、秋鯛塩麩焼、焼目栗茶巾、穴子八幡巻、
鱧紅葉焼、蓮根チップス、里芋田楽、海老芋棒鱈風焼き、
京壬生菜、湯葉、京茄子、大黒しめじ、干し柿なます、
名残鱧付け焼き、隠元揚げ煮、
丹波栗御飯(しめじ・舞茸・秋鮭ハラス・栗・青銀杏)

写真はイメージです

こちょう
【季節折詰】胡蝶

2,500円(税抜)

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。

秋鯛塩麩焼や名残鱧など旬を味わえて、
加葉御飯の柿の葉包みで見た目にも楽しめる松花堂弁当です。

～お品書き～

玉子焼、秋鯛塩麩焼、焼目栗茶巾、穴子八幡巻、鱧紅葉焼、
蓮根チップス、里芋田楽、鶏治部煮、青梗菜、
干し柿なます、名残鱧付け焼き、隠元揚げ煮、
海老芋棒鱈風焼き、京壬生菜、湯葉、京茄子田舎煮、
大黒しめじ、柿の葉包み加葉御飯、はじかみ

写真はイメージです

しおん
【季節折詰】紫苑

2,000円(税抜)

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、ミルフィーユカツ(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

漁師のまかない深川めし

1,000円(税抜)

ふかがわ

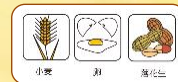
昔ながらの江戸甘味噌で炊き込んだ浅蜆が自慢の深川めしです。

～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。