

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

ききよ
【季節折詰】**桔梗**
3,000円(税抜)

旬の筍を使った木の芽和えや春を感じられる桜鯛道明寺蒸し、香り高い蛸御飯などが楽しめる季節の2段弁当です。

～お品書き～

鯖柚香焼、玉子焼き、筍の木の芽和え、海老籠焼、
鯛二身揚げ、そら豆団子そら豆添え、穴子八幡巻、
花弁百合根、メバル吉野煮、大根、筍、湯葉東寺煮、
落、桜麩、桜鯛道明寺蒸し桜葉被せ、青梗菜、薄葛餡、
蛸御飯(蛸・えんどう豆・千枚かぶ)

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

こちよ
【季節折詰】**胡蝶**
2,500円(税抜)

桜鯛の木の芽焼や色とりどりの炊き合わせ、
風味豊かな桜海老御飯が味わえる季節の2段弁当です。

～お品書き～

桜鯛木の芽味噌焼、玉子焼き、若烏けんちん、落味噌、
鰯旨煮、安納芋茶巾、昆布巻き、桜麩素揚げ、花百合根、
鮭ハラス焼浸し、里芋白煮、かぼちゃ、かぶ、青唐揚げ
煮、筍土佐煮、人参、落、しいたけ、
桜海老御飯(桜海老・しらす・絹さや・しいたけ・花弁
百合根)

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)

春を感じられる桜寿司御飯を始め、様々なおかずを楽しめる
松花堂弁当です。

～お品書き～

桜鯛木の芽味噌焼、玉子焼き、若烏けんちん、昆布巻き、
安納芋茶巾、桜麩素揚げ、落味噌、鰯旨煮、花百合根、
筍土佐煮、人参、落、しいたけ、鮭ハラス焼浸し、里芋
白煮、かぼちゃ、かぶ、青唐揚げ煮、
桜寿司御飯(酢蓮根・飛び子・蓮麩・錦糸玉子・花弁百
合根)

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、茄子天ぷら、獅子唐天ぷら、炊き合わせ(がんもどき・里芋・人参・落・花麴・椎茸)。

白胡麻白米俵ご飯、雑穀米俵ご飯

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)

天ぷらやお魚の他、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～

赤魚柚庵焼き、玉子焼き、ミルフィーユカツ(チーズ・大葉)、天ぷら(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・花麴)、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)

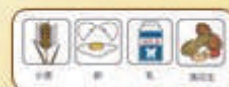
江戸時代から食べられ続けてきた料理を取り合わせた昔ながらの幕の内弁当です。

～お品書き～

からす鯉江戸甘味噌焼き、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・落・花麴)、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・落・花麴)、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





ふかがわ
チキンステーキ深川弁当
1,500円(税抜)

「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・落・花麴)、
チキンステーキ、スクランブルエッグ、
深川めし(浅鯨御飯、浅鯨味噌煮、油揚げ)

特定原材料8品目アレルギー

サイズ：縦12cm×横
20cm



ざ さけのり
座★鮭海苔弁当Ⅱ
1,000円(税抜)

焼き鮭と鶏治部煮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、
おがか海苔ご飯

特定原材料8品目アレルギー

サイズ：縦12cm×横
20cm



ざ まつり
座★祭り
900円(税抜)

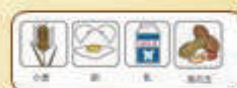
ヘルシーでシンプルな味わいの幕の内

～お品書き～

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

特定原材料8品目アレルギー

サイズ：縦12cm×横
19cm



にのみつ
二乃松
800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、
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

特定原材料8品目アレルギー

サイズ：縦12cm×横
19cm



<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。



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

運営会社  株式会社 TCフォーラム