



明治座  
めいじざ  
会席弁当



株式会社 明治座 料飲事業本部

東砂営業所 〒136-0074 東京都江東区東砂8-7-18

本社 〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町2-31-1

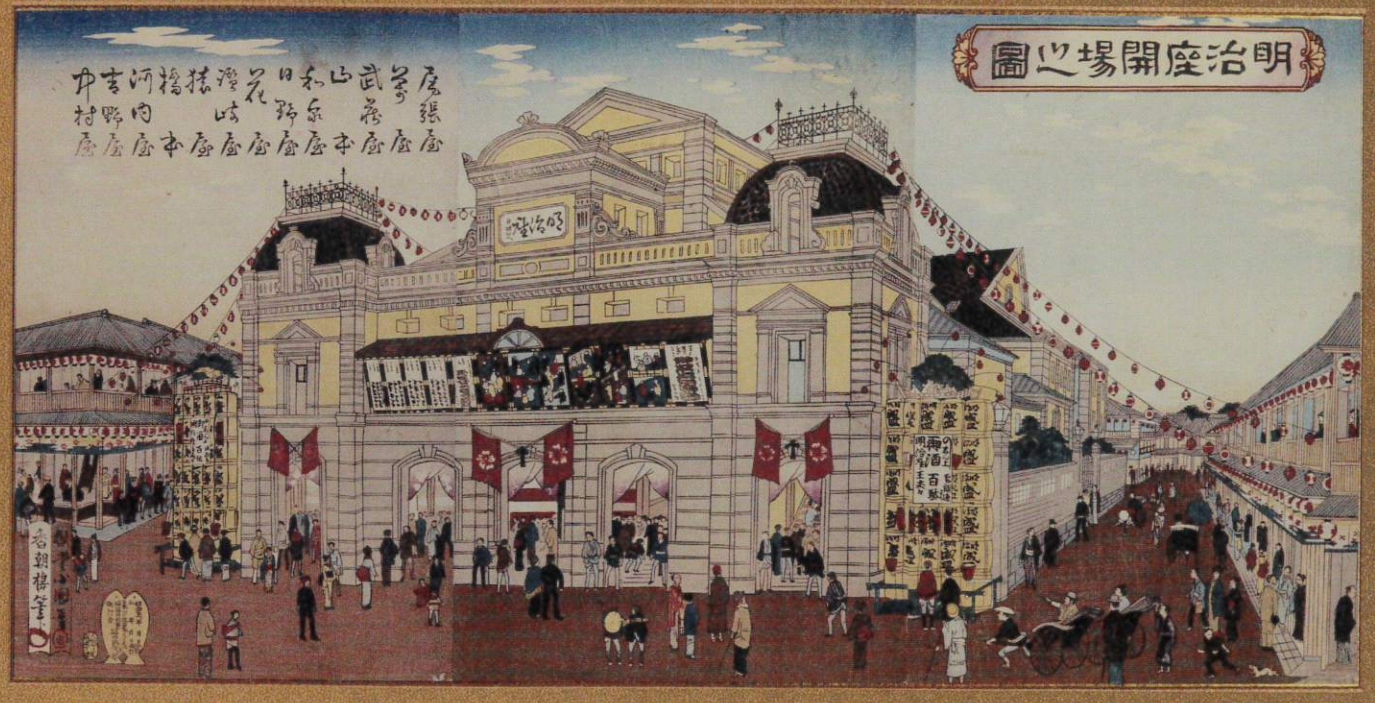
<https://bento.meijiza.co.jp>



創業150年。  
引き継がれてきた  
伝統の味を  
お届けいたします。



明治座開場之圖



1873年4月の創業以来、

明治座は歌舞伎や芝居などの公演と、  
江戸風情を感じさせる味わいの

お食事によって、多くのお客様方から

ご愛顧を頂戴して参りました。

受け継がれてきた技術・製法によって

織りなされる会席弁当。

明治座伝統の味わいを

ご堪能ください。





ご予約 7日以上前 | ご注文数 10食以上

芳町 よしちょう 15,000円(税込16,500円) 標準税率10%

詳しくはこちら



「先付け」、「椀物」、「向付」、「お凌ぎ」、「焼き物」、「煮物」、「強肴」、「ご飯・香の物・止め椀」、「水菓子」で構成されたフルコースの会席料理です。

受け継がれてきた伝統的な技術によって織りなされる和食の粋をご堪能ください。

※写真はイメージです。旬の食材を取り入れた商品の為、季節ごとに内容は異なります。※お届け先で召し上がる商品の為、標準税率(10%)を適用した価格です。

# 会席料理

かいせきりょうり



# お重 おじゅう



写真はイメージです。

ご予約  
5日以上前

ご注文数  
5食以上

季節お重

旬の食材を取り入れた商品の為、季節ごとに内容は異なります。

詳しくはこちら

汐風 しおかぜ 8,000円(税込8,800円) 標準税率10%



サイズ | 縦25cm×横38cm

明治座が誇る自慢の逸品が味わえるお弁当です。

旬の食材をあしらった伝統和食と、西洋の美食文化の饗宴をお楽しみいただけます。

※お届け先で召し上がる商品の為、標準税率(10%)を適用した価格です。



写真はイメージです。

ご予約  
5日以上前

ご注文数  
5食以上

季節お重

旬の食材を取り入れた商品の為、季節ごとに内容は異なります。

詳しくはこちら

松風 まつかぜ 9,000円(税込9,900円) 標準税率10%



サイズ | 縦25cm×横38cm

和洋の逸品に加え、旬の食材を活用し彩り豊かに仕上げたお弁当です。

華やかな見栄えと旬の食材ならではの深い味わいは季節感を重んじる和食の伝統を感じさせます。

※お届け先で召し上がる商品の為、標準税率(10%)を適用した価格です。





ご予約  
2日以上前

特別お重

日光 につこう 6,000円(税込6,600円) 標準税率10%

詳しくはこちら



サイズ | 縦25cm×横38cm

味を極めた自慢の一品が勢揃い、贅を尽くした寿司会席です。

※食材の仕入れ状況により内容が変更となる可能性があります。※お届け先で召し上がる商品の為、標準税率(10%)を適用した価格です。



ご予約  
2日以上前

特別お重

宝珠 ほうじゅ 7,000円(税込7,700円) 標準税率10%

詳しくはこちら



サイズ | 縦25.5cm×横31.5cm

職人の技が光る自慢の料理の数々は料理長のおすすめです。

※食材の仕入れ状況により内容が変更となる可能性があります。※お届け先で召し上がる商品の為、標準税率(10%)を適用した価格です。

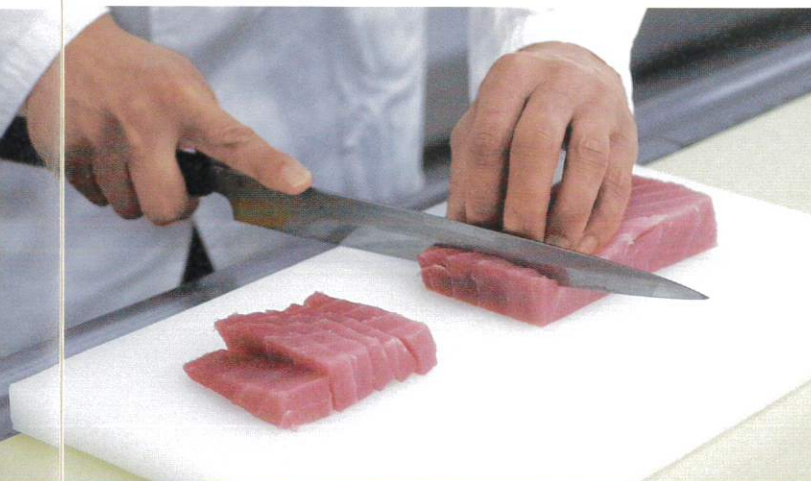
料理長

土屋 実

Minoru Tsuchiya

ミシュラン三つ星を獲得した  
料亭で二十年間修行を重ねた  
本格和食料理人

永遠に変わらない本質的な感動  
の中に流行、新しい物を取り込  
んでいく、即ち「不易流行」の精  
神で日々精進を重ねながら和食  
料理に向き合っております。  
受け継がれてきた和食の技と  
伝統で織りなされる味わいを  
皆様にお楽しみいただけました  
ら幸いです。  
皆様のご注文を心よりお待ち  
しております。







明治座の味が  
つまった定番お重です。

ご予約  
2日以上前

和食  
お重

青雲

せいうん

3,000円(税込3,300円)

標準税率10%

サイズ | 縦25cm×横25cm

詳しくはこちら



味わい豊かな食材を  
ふんだんに盛り込んだ会席お重です。

ご予約  
2日以上前

詳しくはこちら



お子様に人気のハンバーグや  
海老フライが入ったお子様弁当です。

ご予約  
2日以上前

お子様  
お重

ひな菊

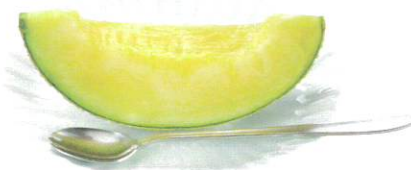
ひなぎく

1,600円(税込1,760円)

標準税率10%

サイズ | 縦25cm×横24.5cm

詳しくはこちら



メロン

800円(税込880円)

詳しくはこちら



茶そば

300円(税込330円)

詳しくはこちら



茶碗蒸し

600円(税込660円)

詳しくはこちら



単品料理

標準税率  
10%



どなたにもお喜びいただける  
人気の会席お重です。

ご予約  
2日以上前

詳しくはこちら



和食  
お重

瑞雲

ずいうん

4,000円(税込4,400円)

標準税率10%

サイズ | 縦28cm×横28cm



# 盛込料理

もりこみりょうり

## 西京焼き盛

5人盛  
13,000円(税込14,300円) 標準税率10%



3人盛  
7,850円(税込8,635円) 標準税率10%



詳細はこちら



## 和盛

5人盛  
10,000円(税込11,000円) 標準税率10%



3人盛  
6,100円(税込6,710円) 標準税率10%



## 刺身盛

5人盛  
13,000円(税込14,300円) 標準税率10%



3人盛  
7,850円(税込8,635円) 標準税率10%



詳細はこちら

詳細はこちら



## 串盛

5人盛  
7,000円(税込7,700円) 標準税率10%



3人盛  
4,250円(税込4,675円) 標準税率10%



詳細はこちら



## 天麩羅盛

5人盛  
10,000円(税込11,000円) 標準税率10%



3人盛  
6,100円(税込6,710円) 標準税率10%



詳細はこちら

大切なお集まりの場で皆様で  
召し上がる特製料理です。

ご予約  
5日以上前

## 特上にぎり寿司

5人盛  
15,000円(税込16,500円) 標準税率10%



3人盛  
9,100円(税込10,010円) 標準税率10%



詳細はこちら



## にぎり寿司

5人盛  
10,000円(税込11,000円) 標準税率10%



3人盛  
6,100円(税込6,710円) 標準税率10%



詳細はこちら



## 上にぎり寿司

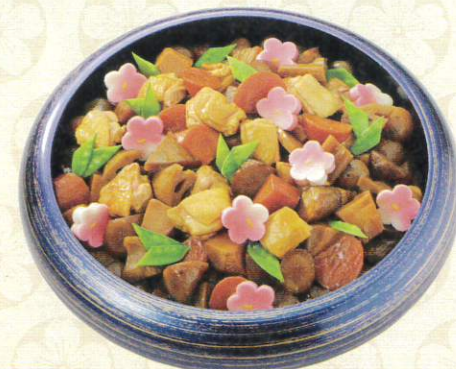
5人盛  
12,500円(税込13,750円) 標準税率10%



3人盛  
7,500円(税込8,250円) 標準税率10%



詳細はこちら



## 筑前煮盛

5人盛  
7,000円(税込7,700円) 標準税率10%



3人盛  
4,250円(税込4,675円) 標準税率10%



詳細はこちら



## 煮物盛

5人盛  
7,000円(税込7,700円) 標準税率10%



3人盛  
4,250円(税込4,675円) 標準税率10%

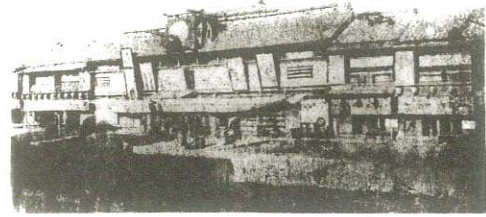


詳細はこちら



# 折詰弁当

おりづめべんとう



喜昇座(1873年)

1873年に「喜昇座」の名で芳町に開場し創業150年を迎えた明治座は開場当初から観劇弁当の文化に深く関わり、伝統的な和食の味わいにこだわりを持って幕の内弁当を作り続けて参りました。そして多くのお客様から劇場外でも明治座の弁当を食いたいというお声を頂戴し、仕出し料理屋としてお客様の元へお届けに伺うようになったのです。

伝統的な内容を踏襲しつつ、時代のニーズに合わせて進化を続けてきた明治座の幕の内弁当。不易流行の理念の元に昇華されたこだわりの味を是非ご賞味ください。



写真はイメージです。

ご予約  
2日以上前

季節折詰

旬の食材を取り入れた商品の為、季節ごとに内容は異なります。

詳しくはこちら

花すすきはなすすき 3,500円(税込3,780円) 軽減税率8%



サイズ | 縦19cm×横27.5cm

※お持ち帰りが可能な商品の為、軽減税率(8%)を適用した価格です。

## 「明治座と幕の内弁当」

「幕の内弁当」の発祥は歌舞伎公演が興隆した江戸時代、芝居と芝居の間の休憩時間である幕間に中飯として出された弁当であり、はじめは役者や裏方のために作られたのが、やがて観客向けのものも作られるようになっていったと言われています。

江戸の庶民に「幕の内弁当」として最初に親しまれた弁当は芳町(現在の中央区日本橋人形町)にあった「出方(現代の仕出し専門店)の「万久」が考案した内容で、握り飯十個に玉子焼き・蒲鉾・煮物で構成されていました。



浮世絵集「東都高名會席」には役者とともに仕出し屋「万久」の幕の内弁当が描かれている。

万久・罷の意休『東都高名會席』  
国立国会図書館蔵



写真はイメージです。

ご予約  
2日以上前

季節折詰

旬の食材を取り入れた商品の為、季節ごとに内容は異なります。

詳しくはこちら

風花 かざはな 4,500円(税込4,860円) 軽減税率8%



サイズ | 縦22.5cm×横22.5cm

※お持ち帰りが可能な商品の為、軽減税率(8%)を適用した価格です。



# 幕の内弁当

ご予約  
2日以上前



幕の内折詰 **かれい江戸甘味噌焼き幕の内**  
1,300円(税込1,404円) 軽減税率8% サイズ | 縦21cm×横21cm

幕の内折詰 **銀鱈西京焼き幕の内**  
1,600円(税込1,728円) 軽減税率8% サイズ | 縦21cm×横21cm



幕の内折詰 **お江戸幕の内**  
1,200円(税込1,296円) 軽減税率8% サイズ | 縦19.5cm×横19.5cm

幕の内折詰 **サーモン柚庵焼き幕の内**  
1,500円(税込1,620円) 軽減税率8% サイズ | 縦21cm×横21cm

飲み物 軽減税率8% **伊藤園「お〜いお茶」**



500ml ペットボトル 175円 (税込189円)  
350ml ペットボトル 150円 (税込162円)  
250ml 紙パック 100円 (税込108円)

紙袋 100円(税込108円)



幕の内折詰 **いろどり幕の内**  
1,400円(税込1,512円) 軽減税率8% サイズ | 縦21cm×横21cm

※お持ち帰りが可能な商品の為、軽減税率(8%)を適用した価格です。

# 季節折詰

ご予約  
2日以上前



写真はイメージです。  
旬の食材を取り入れた商品のため、季節ごとに内容は異なります。

季節折詰 **桔梗 ききょう** 3,000円(税込3,240円) 軽減税率8% サイズ | 縦10cm×横19cm×2段

詳しくはこちら



写真はイメージです。  
旬の食材を取り入れた商品のため、季節ごとに内容は異なります。

季節折詰 **胡蝶 こちょう** 2,500円(税込2,700円) 軽減税率8% サイズ | 縦10cm×横19cm×2段

詳しくはこちら



写真はイメージです。  
旬の食材を取り入れた商品のため、季節ごとに内容は異なります。

季節折詰 **紫苑 しおん** 2,000円(税込2,160円) 軽減税率8% サイズ | 縦19.5cm×横19.5cm

詳しくはこちら

※お持ち帰りが可能な商品の為、軽減税率(8%)を適用した価格です。



## 配達エリアとご注文最低受注金額について

東京都 千代田区・中央区・江東区・台東区・江戸川区・墨田区 千葉県 浦安市	ご注文総額5,000円(税込)未満:配送料 別途550円(税込) ご注文総額5,000円(税込)以上:配送料 無料
東京都 文京区・新宿区・港区・品川区・渋谷区・荒川区	ご注文総額10,000円(税込)未満:配送料 別途1,100円(税込) ご注文総額10,000円(税込)以上:配送料 無料
東京都 大田区・目黒区・豊島区・足立区・北区・葛飾区・世田谷区・杉並区・中野区 千葉県 千葉市(中央区・美浜区)・市川市・松戸市	ご注文総額20,000円(税込)未満:配送料 別途2,200円(税込) ご注文総額20,000円(税込)以上:配送料 無料

※配送料は軽減税率対象外のため、税込み金額は標準税率(10%)を適用した価格です。

お届け時間 | 10:00~18:00までの間、ご指定いただいたお時間より1時間幅でお届けに上がります。

例 | 10:30お届けをご希望の場合、9:30~10:30の間にお届けに上がります。  
18:00お届けをご希望の場合、17:00~18:00の間にお届けに上がります。

※ご注文総額がご注文最低受注金額に満たない場合、上記表内のエリア別配送料をお支払いいただけましたら受注可能です。

## ご予約・ご変更・キャンセルについて

商品によってご予約・ご変更・キャンセルの期限が異なります。詳細は下記をご参照ください。

商品	ご予約	ご変更(数量変更)	キャンセル
8,800円(税込)未満の商品	お届け日の2日前まで	お届け日の前日の11:00まで	お届け日の2日前まで
8,800円(税込)以上の商品	お届け日の5~7日前まで	お届け日の3日前まで	お届け日の5日前まで

※ご注文内容のご変更・キャンセルはお電話にて承ります。ホームページからのご変更・キャンセルは承っておりませんのでご了承ください。

※50個以上のご予約に関してはお届け日の7日前までにお電話にてお問い合わせください。

※受注状況によってはご注文をお断りさせていただく場合がございます。詳細は弊社HPの新着情報欄をご確認ください。

## お支払い方法について

お届け時に現金でのお支払い、後日銀行振り込み(法人のお客様限定)、事前クレジット決済(WEB申し込み限定)

## 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ため、細心の注意を払い商品を製造しておりますが、商品のお届け後は直射日光・高温多湿を避けた状態で保管し、なるべく早めにお召し上がりください。

卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ、くるみ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございますので、詳細については当社までお問い合わせください。

また、アレルギー食材の差し替え等をご希望のお客様はお届け日の7日前までにお電話にてお問い合わせください。なお、ご希望内容によってはご注文をお断りする場合がございますので、ご了承ください。

※折詰弁当はお持ち帰りが可能な商品の為、軽減税率(8%)を適用した価格で税込み金額を掲載しておりますが、会席料理・お重・盛込料理はお届け先で召し上がる商品の為、標準税率(10%)を適用した価格で税込み金額を掲載しております。

## 容器の回収について

会席料理・お重及び盛込料理をご注文いただいた場合、容器の回収に伺います。(13:00以降のお届けの場合、翌日午後より回収させていただきます。)折詰弁当をご注文の場合、使い捨て容器を使用しておりますので回収にはお伺いいたしません。

回収を希望される場合は配送エリアに準じた回収料金を別途頂戴いたします。なお、50食を超えるご注文の場合は無料にてお伺いいたします。

## その他注意事項

- ・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。予めご了承ください。最新のお品書きにつきましては各商品の二次元コード、または弊社HPからご確認ください。
- ・弊社商品は国産米を使用しております。
- ・ご希望により、有料にて配膳人の派遣を承っております。
- ・ご法要でのご利用の場合、配膳人の有無など別途確認事項がございます為、お電話にてご注文くださいますようお願いいたします。
- ・交通事情や天候の急変、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、またはお届けできない場合がございます。

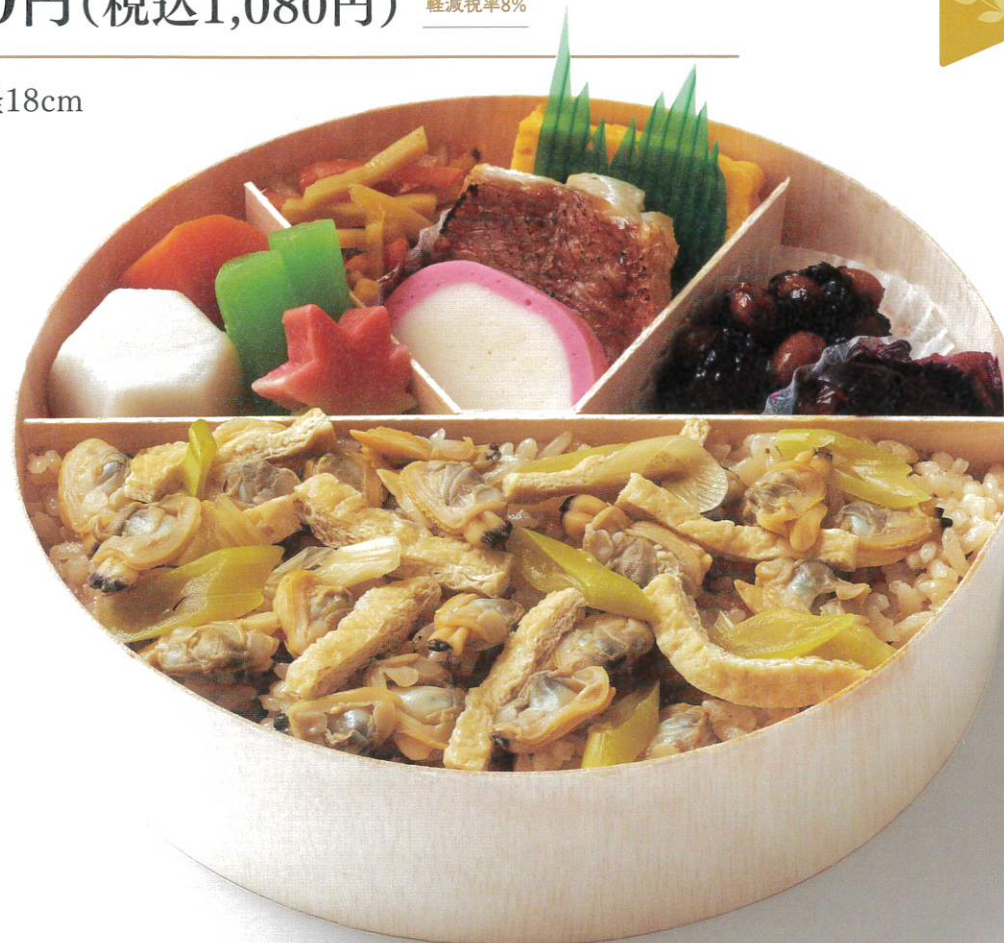
深川めし

# 漁師のまかない深川めし

1,000円(税込1,080円) 軽減税率8%

サイズ | 直径18cm

詳しくはこちら



ご予約  
2日以上前



「漁師のまかない深川めし」は、農林水産省が選定した「農山漁村の郷土料理百選」にも選ばれている深川めしをメインに据えた弁当です。

深川めしの起源は寛永6年(1629年)より隅田川の河口を埋め立て漁師町として栄えた深川の地(現在の江東区西部)で、地元漁師が浅蜆などのその場で採れた貝を味噌でさつと煮て、ご飯にかけて食べる日常食でした。

江戸時代に親しまれていたその味を再現する為、太平洋戦争時に製造を禁じられて幻の味噌となっていた江戸甘味噌をふんだんに使用、味噌の濃厚な風味を味わせる深川めしとなりました。

そしてその深川めしの取り合わせには、食材に合わせて一品品味付けを調整している自家製の野菜の炊き合わせや、深川めしと同じく東京の郷土料理である金平ごぼうなど、江戸風情を感じさせる惣菜がバランス良く入っております。伝統的な味わいで構成された明治座流深川めし。是非、ご賞味ください。

※お持ち帰りが可能な商品の為、軽減税率(8%)を適用した価格です。



副料理長

岡本茂

Shigeru Okamoto

深川で生まれ育った  
生粋の下町調理人

## お問い合わせ先

営業時間 | 10:00~18:00 年末・年始・一部夏期間を除き、日曜・祝日も営業しております。 ※休業期間は弊社HPの新着情報欄をご確認ください。

フリーダイヤル 0120-45-3955 (東京23区)

お電話 03-5635-5050 FAX 03-5634-2555

メールアドレス bento@meijiza.com

<https://bento.meijiza.co.jp>

株式会社 明治座 料飲事業本部

東砂営業所 〒136-0074 東京都江東区東砂8-7-18

本社 〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町2-31-1

