会席弁当

明治座

MEIJIZA
SINCE 1873



食の響宴

味の役者たちが、
舞台を彩る華やぎ、香り、
そして静かな余韻へ。
心に残る一幕を、
どうぞごゆるりと。

明治座

食材の紹介

香ばしき主役、食卓の舞台へ。

主役 —— 西京漬

明治座が大切にしてきたのは、
ただ濃厚な味わいではありません。
味噌の香りがふわりと立ち、
魚の旨味が静かにほどけていく。
甘み、塩味、香ばしさ——
その重なりが、
ひと口ごとに余韻を残す。
華やかでありながら、
決して出過ぎない。
会席の中心にふさわしい一品を、
丁寧に焼き上げています。



それぞれの持ち味で、舞台を支える名脇役たち。

名脇役 —— 煮物

煮物は、派手ではありません。
けれど、会席の景色を整える
大切な存在です。
素材ごとに火入れを見極め、
出汁をゆっくり含ませる。
やわらかさの中に、季節の輪郭を残す。
主役を引き立てながら、
ひと口ごとに心を落ち着かせる。
そんな〝間〟をつくる料理でありたいと
考えています。



静かに幕を下ろし、余韻が心に残る。

余韻 —— 出汁

明治座の出汁は、
鰹と鯖、ふたつの節だけで引いています。
華やかさへ寄りすぎず、けれど力強く。
鰹の香りに、鯖の深い旨味を重ね、
料理全体に静かな奥行きを生み出していく。
西京漬の旨味を受け止め、
煮物のやさしさを支え、
最後には、そっと余韻だけを残していく。
口にした瞬間よりも、
食べ終えたあとに思い出す味。
明治座は、その一滴のために、
鰹と鯖だけで、出汁を磨いています。



会席コース



ご予約
7日前締切

ご注文数
10食以上

※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。詳細については当社までお問い合わせください。

料理長
土屋 実
Minoru Tsuchiya



素材と真摯に向き合い、
和食の技で深い余韻を
描き出す。
食を通じ、人々の笑顔を
支えるために。

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います。
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、心よりお待ちしております。



芳町（よしちょう）　15,000円（税込16,500円）　標準税率10%

四季折々の旬の食材を取り入れ、
料理長が一品一品に趣向を凝らした会席コースをご用意いたしました。
先付から甘味に至るまで、素材の持ち味を大切にしながら、
日本料理ならではの繊細な技と美しい彩りで仕立てております。
季節の移ろいを映した器とともに、香り、味わい、食感が織りなす豊かなひとときをお楽しみください。
料理長が心を尽くして紡ぐ献立が、特別な席に華やぎと余韻を添えます。
大切な方との語らいの場に、ゆったりと流れる和の時間をご堪能ください。

※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14日前までにお電話にてお問い合わせください。あわせて、特別調製には調製商品1食あたり別途200円（税抜）を申し受けます。 ※当社商品は、岩手県産米「銀河のしずく」を使用しております。 原料調達の都合により、使用するお米を他の国産米に変更させていただく場合がございます。

ミニ会席コース

和洋の逸品を織り交ぜ、
旬の食材を彩り豊かに
盛り込んだミニ会席コースです。
華やかな見た目と、
季節の恵みを活かした深い味わいが、
四季を大切にする
和食の伝統を感じさせます。



ご予約
5日前締切

ご注文数
5食以上

※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。詳細については当社までお問い合わせください。

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

明治座の歴史①

明治

明治6年～ 喜昇座時代

当時の久松町に喜昇座として開場しました。これが明治座のはじまりとなり、伝統と革新の歴史が幕を開けました。



明治12年～ 久松座時代

ガス灯や一部に椅子席を備えた近代劇場・久松座として開場し、東京を代表する劇場の一つへと発展しました。



明治18年～ 千歳座時代

一級劇場・千歳座として新築開場。市川團十郎や尾上菊五郎ら名優が舞台を彩り、数々の名作歌舞伎が初演されました。



明治座が誇る
自慢の逸品を取り揃えた、
彩り豊かなミニ会席コースです。
旬の食材を活かした伝統和食に、
西洋の美食文化の趣を織り交ぜ、
味わい深く仕上げました。
季節の趣を感じながら、
和と洋が響き合うひとときを
お楽しみいただけます。



ご予約
5日前締切

ご注文数
5食以上

※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。詳細については当社までお問い合わせください。

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

※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14日前までにお電話にてお問い合わせください。あわせて、特別調製には調製商品1食あたり別途200円（税抜）を申し受けます。※当社商品は、岩手県産米「銀河のしずく」を使用しております。原料調達の都合により、使用するお米を他の国産米に変更させていただく場合がございます。

明治26年～ 明治座の誕生

初代市川左團次により明治座が誕生。11月1日のこけら落としは大入り満員となり、新たな歴史の幕を開けました。さらに切符売場や電話予約、指定席券の導入など先進的な改革を進め、近代劇場としての礎を築きました。

明治34年～ 20世紀の明治座

新派やシェークスピア作品を上演するなど、歌舞伎にとどまらない新たな演劇に挑戦しました。明治39年には二代目左團次が襲名し、欧米視察で得た知見をもとに劇壇改革を推進。新時代の演劇文化を切り拓きながら、明治座の発展を牽引しました。



会席お重

旬の味覚を贅沢に
盛り込んだ「宝珠」は、
蓋を開けた瞬間に
華やぎが広がる、
特別な席にふさわしい
会席です。
焼物や煮物、旬魚のお刺身、
彩り豊かな口取りなど、
料理人の技と美意識が息づく逸品を
ゆったりとご堪能ください。



ご予約
5日前締切

ご注文数
5食以上

宝珠（ほうじゅ）

7,000円（税込7,700円）　標準税率10%　サイズ 縦25.5cm×横31.5cm

明治座の歴史②

大正

大正元年～大正時代の明治座

伊井蓉峰が明治座を継承。近代演劇「新派」の中心劇場として発展し、歌舞伎や喜劇など多岐にわたる演目を上演。演劇文化の発信拠点として、多くの観客を魅了しながら新たな時代を築きました。



昭和

昭和3年～昭和の明治座

現在の日本橋浜町に新たな明治座が開場。左團次一座によるこけら落としを皮切りに、歌舞伎や新派、新国劇など様々な演劇を上演し、戦時下も舞台の灯を守り続け、戦災を経て戦後復興への歩みを進めました。



旬の恵みを
盛り込んだ「日光」。
焼物や煮物、旬魚のお刺身、
握り寿司まで取り揃えた
贅沢な献立です。
素材の旨みを引き立てる
丁寧な技が光る逸品の数々を、
特別な席でゆったりと
お楽しみください。



ご予約
2日前締切

ご注文数
5食以上

日光（にっこう）

6,000円（税込6,600円） 標準税率10%

サイズ
縦28cm×横28cm

厳選した食材を丁寧に仕立てた、
極上の会席弁当です。
繊細な味わいと華やかな彩りが
特別なひとときを演出します。



ご予約
2日前締切

光月（こうげつ）

5,500円（税込6,050円） 標準税率10%

サイズ
縦25cm×横38cm

※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。※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14日前までにお電話にてお問い合わせください。あわせて、特別調製には調製商品1食あたり別途200円（税抜）を申し受けます。※当社商品は、岩手県産米「銀河のしずく」を使用しております。原料調達の都合により、使用するお米を他の国産米に変更させていただく場合がございます。

お重

伝統的な幕の内
「会席料理」の趣を添え、
格式高い味わいへと昇華させました。
素材を生かした繊細な味を
心ゆくまでご堪能ください。



ご予約
2日前締切

古都（こと） 4,500円（税込 4,950円） 標準税率10%

サイズ
縦28cm×横28cm

彩り豊かな和の味覚を、
食べやすく上品に盛り込みました。
定番のお料理をバランスよく詰め合わせ、
ご会食やお集まりのお食事にも
おすすめです。



ご予約
2日前締切

大和（やまと） 3,800円（税込 4,180円） 標準税率10%

サイズ
縦25cm×横25cm

幕の内お重

サーモン西京粕焼きをはじめ、
カニフライや鶏の照り焼きなど、
彩り豊かな和のごちそうを楽しめる
特別な席にもふさわしいお重です。



ご予約
2日前締切

千歳（ちとせ）

3,000円（税込3,300円） 標準税率10%

サイズ
縦25cm×横25cm

お子様お重

お子様に人気のハンバーグや
エビフライ、デザートが入った
お子様お重です。



ご予約
2日前締切

ひな菊（ぎく）

1,800円（税込1,980円） 標準税率10%

サイズ
縦25cm×横24.5cm

単品料理

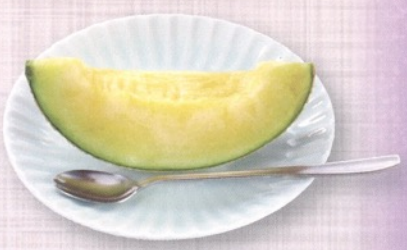
標準税率10%



茶碗蒸し
600円（税込660円）



茶そば
500円（税込550円）



メロン
900円（税込990円）

※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。※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14日前までにお電話にてお問い合わせください。あわせて、特別調製には調製商品1食あたり別途200円（税抜）を申し受けます。※当社商品は、岩手県産米「銀河のしずく」を使用しております。原料調達の都合により、使用するお米を他の国産米に変更させていただく場合がございます。

古今東西 幕の内折詰

サーモン西京粕焼きをはじめ、
カニフライや鶏の照り焼きなど、
彩り豊かな和のごちそうを盛り込みました。
おもてなしや特別な席にもふさわしい折詰です。



ご予約
2日前締切

秋桜（こすもす）

3,500円（税込 3,780円） 軽減税率8%

サイズ
縦20cm×横26.5cm



副料理長
岡本 茂
Shigeru Okamoto

深川で育った
生粋の下町料理人

明治座の歴史③

昭和
昭和30年代～50年代 戦後の明治座

森繁久彌や美空ひばりをはじめ多くの人気スターが登場。東映歌舞伎や松竹新喜劇、猿之助の復活狂言などバラエティ豊かな演目を上演し、親しみやすい大衆劇場として多くの観客に愛されました。



平成
平成5年～ 平成の明治座

新たな時代へ向けて生まれ変わった明治座が開場。伝統を受け継ぎながら、歌舞伎からミュージカルまで幅広いエンターテインメントを発信する劇場として歩みを続けています。



香ばしく焼き上げた目梶木の照り焼きや、食感も楽しい海老あられ揚げ。お出汁が染みた煮物などが楽しめる、豪華な折詰です。



ご予約
2日前締切

胡蝶（こちょう）

2,500円（税込 2,700円） 軽減税率8%

サイズ
縦19.5cm×直径21.5cm

味噌の旨味を味わえるカレイ江戸甘味噌焼きや食べ応え抜群のエビフライやヒレカツ、柚子わらび餅のデザートまで楽しめる折詰です。



ご予約
2日前締切

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

※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。※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14日前までにお電話にてお問い合わせください。あわせて、特別調製には調製商品1食あたり別途200円（税抜）を申し受けます。※当社商品は、岩手県産米「銀河のしずく」を使用しております。原料調達の都合により、使用するお米を他の国産米に変更させていただく場合がございます。※幕の内折詰は使い捨て容器を使用しております。

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。



万久・髭の意休『東都高名會席盡』
国立国会図書館デジタルコレクション所蔵

明治座の西京漬
～こだわりの逸品を大切な方に～

贈り物としてもご利用いただけます。
上質な味わいはご進物やお手土産としてもふさわしい一品です。







西京漬 ８個詰合せ
7,000円（税込7,560円）

銀鱈２切／サーモン２切／からす鰈１切／
鰆１切／いか１袋／しぐれ鮪１袋

西京漬 ５個詰合せ
5,000円（税込5,400円）

サーモン１切／鰆１切／いか１袋／
からす鰈１切／しぐれ鮪１切

・ご予約はお届けの７日前までにお電話もしくはオンラインショップよりご注文ください。
・商品は予告なく販売を終了する場合がございます。最新情報はオンラインショップをご覧ください。

オンラインショップより
購入可能です

飲み物 伊藤園「お～いお茶」



500ml
200円（税込216円）



350ml
175円（税込189円）



250ml
150円（税込162円）

配達エリアとご注文最低受注金額について

お届け地域	ご注文料金	お届け時間
東京都 ｜千代田区・中央区・江東区 千葉県 ｜浦安市	ご注文総額8,000円(税込)未満：配送料 880円(税込) ご注文総額8,000円(税込)以上：配送料 **無料**	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。 *がついている地域は、13:00までのお届けとなります。
東京都 ｜港区・渋谷区・品川区・文京区・新宿区・豊島区・荒川区・台東区・墨田区・江戸川区 千葉県 ｜市川市	ご注文総額10,000円(税込)未満：配送料 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・世田谷区・北区・葛飾区・足立区・*中野区・*杉並区・*練馬区・*板橋区	ご注文総額18,000円(税込)未満：配送料 1,980円(税込) ご注文総額18,000円(税込)以上：配送料 **無料**	
千葉県 ｜*千葉市（中央区・美浜区）・*松戸市・*柏市・*野田市・*鎌ヶ谷市・*白井市・*流山市	ご注文総額20,000円(税込)未満：配送料 4,400円(税込) ご注文総額20,000円(税込)以上：配送料 **無料**	
埼玉県 ｜*八潮市・*川口市・*三郷市・*蕨市・*草加市・*戸田市・*越谷市 神奈川県 ｜*川崎市（中原区・幸区・川崎区）・*横浜市（鶴見区）	ご注文総額25,000円(税込)未満：配送料 5,500円(税込) ご注文総額25,000円(税込)以上：配送料 **無料**	
神奈川県 ｜*横浜市（港北区・神奈川区・西区・中区・磯子区）	ご注文総額30,000円(税込)未満：配送料 6,600円(税込) ご注文総額30,000円(税込)以上：配送料 **無料**	

■ご予約・ご変更・キャンセルについて

商品	ご予約&キャンセル	ご変更（数量変更）
6,000円（税込）以下	お届け日の **2日前まで**	お届け日の **前日の11:00まで**
7,000円（税込）以上	お届け日の **5日～7日前まで**	お届け日の **5日前まで**

商品によって予約・キャンセルの期限が異なります。また上記は土日祝を除いた営業日の日数とさせていただきます。
ご注文内容の変更、キャンセルはお電話にて承ります。
ご注文総額が最低受注金額に満たない場合でも、配送料をご負担いただくことでご注文いただけます。
ホームページからのご注文の場合はマイページより数量変更・キャンセルが可能です。
有料にて配膳人・お飲み物の手配を承ります。ご希望の際は、お電話にてお申し込みください。
ご法要等でのご利用につきましては、事前に確認事項がございますので、お電話にてお問い合わせください。
50個以上のご予約については、お届け日の7日前までにお電話にてご連絡ください。
受付状況によってはご注文をお断りする場合がございます。詳細はホームページのお知らせ欄をご確認ください。
お届け日の前日、当日のキャンセルの場合はお代金 100%を頂戴いたします。

■容器の回収について

お重商品をご注文の場合、容器の回収に伺います。（13:00 以降のお届けの場合、翌日午後より回収いたします。）
折詰商品の容器回収をご希望の場合は、配送エリアに応じて、回収料金（3,300円〈税抜〉～）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回収が可能です。ご希望の場合はご注文時にお申し付けください。

■お支払い方法について

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

■消費税率について

配膳人をご用命の場合は、お料理・お飲み物を含むご注文に標準税率（10%）が適用されます。
配膳人をご用命でない場合は、お料理に軽減税率（8%）が適用されます。

■アレルギー・特別対応について

工場施設内では特定原材料９品目アレルギーの**卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ、くるみ、カシューナッツ**を使用しております。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 14 日前までにお電話にてお問い合わせください。あわせて、特別調製には調製商品 1 食あたり別途 200 円（税抜）を申し受けます。
なお、内容によってはご希望に添えない場合もございますので予めご了承ください。

■お召し上がりの際のご注意

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、衛生管理を徹底しておりますが、商品のお届け後は直射日光・高温多湿を避け、なるべく早めにお召し上がりください。

■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弊社ホームページからご確認ください。
当社商品は、岩手県産米「銀河のしずく」を使用しております。原料調達の都合により、使用するお米を他の国産米に変更させていただく場合がございます。
交通事情、天候の急変、その他の状況によりご希望のお届け時間に添えない、またはお届けできない場合がございます。

お問い合わせ先

営業時間 10:00～18:00 年末・年始・一部夏期期間を除き、日曜・祝日も営業しております。

フリーダイヤル 東京23区 0120-45-3955
お電話 03-5635-5050 FAX 03-5634-2555
メールアドレス bento@meijiza.com
インターネット https://bento.meijiza.co.jp

お得情報はこちらから
公式LINE お得な情報配信中！ 友だち追加はこちらから
公式Instagram

株式会社 明治座
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

株式会社 明治座 東砂営業所
〒136-0074 東京都江東区東砂8-7-18
お電話 03-5635-5050
FAX 03-5634-2555
フリーダイヤル 東京23区 0120-45-3955

MR26-TE018