

花ごよみ 幕の内折詰



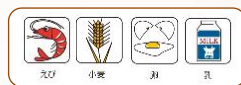
まいひめ
1,450円(税抜)

海老チリや豚の角煮、春巻きなど多彩な中華の
味わいが楽しめる折詰

～お品書き～

海老チリ、豚角煮、青菜、肉団子、ザーサイ、春巻き、
焼売、中華春雨、おにぎり(明太子、おかか、鮭)、黒糖
わらび餅

特定原材料8品目アレルギー



サイズ:縦19.5cm×横19.5cm



みやび
1,450円(税抜)

メカジキの西京焼きや炊き合わせ、春巻きやわらび餅
まで入った、九つの彩り豊かな品々を重ねた折詰

～お品書き～

メカジキ西京焼き、玉子焼き、赤蒲鉾、野菜マリネ、
春巻き、焼売、肉団子、きんぴらごぼう、
炊き合わせ(がんもどき、里芋、人参、椎茸)、
おにぎり(明太子、おかか、鮭)、柚子わらび餅

特定原材料8品目アレルギー



サイズ:縦19.5cm×横19.5cm



ここのえ
1,200円(税抜)

ハンバーグやコーンクリームコロッケ、炊き合わせや
わらび餅など和洋の味わいを詰め合わせた満足感
あふれる折詰

～お品書き～

コーンクリームコロッケ、玉子焼き、煮込みハンバーグ、
ブロッコリー、ナポリタン、野菜マリネ、
炊き合わせ(がんもどき、里芋、人参、椎茸)、
おにぎり(明太子、おかか、鮭)、抹茶わらび餅

特定原材料8品目アレルギー



サイズ:縦19.5cm×横19.5cm



えのき

和食折詰 榎-90
1,650円(税抜)

炊き合わせや天ぷらなど多彩な和食の味わいが楽しめる折詰

～お品書き～

からす鰯江戸甘味噌焼き、玉子焼き、蒲鉾、隠元胡麻和え、花散らし蓮根、炊き合わせ(がんもどき、六角里芋、人参、蒟、花麩)、天婦羅(海老・獅子唐・茄子・蓮根・鱈)、白飯(国産米)、白ごま、雑穀米、香の物

特定原材料8品目アレルギー



サイズ:縦21cm×横21cm



つばき

洋食折詰 椿-90
1,650円(税抜)

ミルフィーユカツやローストビーフなどにデザートのカップケーキも入った洋食を楽しめる折詰

～お品書き～

ミルフィーユカツ、ミートローフ、ライスコロケ、プレーンパスタ、レモン、パセリ、明太ごぼうサラダ、カップケーキ、ミニトマト、ベイクドエッグ、トマトオムレツ、フライドチキン、野菜マリネ、ブロッコリー、白飯(国産米)、黒ごま、香の物

特定原材料8品目アレルギー



サイズ:縦21cm×横21cm



いつき

中華折詰 樹-90
1,650円(税抜)

豚角煮や酢鶏など中華の定番料理をバランス良く詰合せた折詰

～お品書き～

揚げ春巻き、春雨サラダ、シューマイ、胡麻団子、麻婆茄子豆腐(揚げ茄子、高野豆腐、青梗菜)、酢鶏(鶏肉、筍、ピーマン、パプリカ、玉ねぎ、人参)、豚角煮の小松菜添え(※お重は小松菜和えなし)、白飯(国産米)、黒ごま、ザーサイ

特定原材料8品目アレルギー



サイズ:縦21cm×横21cm



すいれん

ぎんだらさいきょうまくのうち
(銀鱈西京幕の内)

1,800円(税抜)

サイズ:縦21cm×横21cm



鯛めし

1,600円(税抜)

サイズ:縦17cm×横22cm

劇場でも人気のお土産「銀鱈の西京焼き」をはじめ、彩り豊かなおかずを詰め合わせたバランスの良い、幕の内弁当

旨味があふれる鯛めしと野菜たっぷりの炊き合わせや鶏治部煮、わらび餅が入った満足感のある折詰

～お品書き～

銀鱈西京焼き、玉子焼き、赤蒲鉾、蓮根酢漬け、唐揚げ、隠元胡麻和え、天ぶら(海老、鱈、茄子、蓮根、獅子唐)、炊き合わせ(里芋、がんもどき、人参、蒟、花麩)、香の物、白胡麻白米俵ご飯、雑穀米俵ご飯

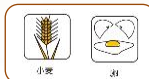
～お品書き～

鶏治部煮(鶏肉、里芋白扇揚げ、焼きネギ)、筑前煮(人参、蓮根、蒟蒻、筍、牛蒡、絹さや、椎茸、花麩)、玉子焼き、鯛めし、抹茶わらび餅

特定原材料8品目アレルギー



特定原材料8品目アレルギー



彩り

1,600円(税抜)

サイズ:縦21cm×横21cm



穴子深川めし

1,600円(税抜)

サイズ:縦17cm×横22cm

銀鱈西京焼きや天ぶら、ティラミスなど九つの彩り豊かな味わいを一折に詰めた贅沢な折詰

江戸甘味噌で炊き込んだ深川めしに、柔らかく炊き上げた穴子を添え、彩り豊かなおかずを詰め合わせた豪華な折詰

～お品書き～

銀鱈西京焼き、玉子焼き、ミルフィーユカツ(チーズ、大葉)、天ぶら(海老、茄子、獅子唐)、炊き合わせ(里芋、がんもどき、人参、花麩)、野菜マリネ、おほか白米小花ご飯、雑穀米小花ご飯、ちらし小花ご飯(錦糸玉子、とびっこ)、ティラミス

～お品書き～

鶏治部煮(鶏肉、里芋白扇揚げ、焼きネギ)、筑前煮(人参、蓮根、蒟蒻、筍、牛蒡、絹さや、椎茸、花麩)、玉子焼き、深川めし(浅蛸御飯、浅蛸味噌煮、煮穴子、油揚げ)、抹茶わらび餅

特定原材料8品目アレルギー



特定原材料8品目アレルギー



べにばな

さーもんさいきょうまくのうち
(サーモン西京幕の内)

1,450円(税抜)

サイズ:縦19.5cm×横19.5cm



深川めし

1,450円(税抜)

サイズ:縦17cm×横22cm

旨味豊かな「サーモン西京焼き」をはじめ、懐かしい味わいを詰め込んだ、昔ながらの幕の内弁当

昔ながらの江戸甘味噌で炊き込んだ浅蛸が自慢の深川めしと炊き合わせや鶏治部煮、わらび餅が入った満足感のある折詰

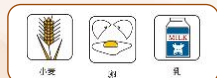
～お品書き～

鮭西京焼き、玉子焼き、赤蒲鉾、蓮根酢漬け、隠元胡麻和え、野菜マリネ、きんぴらごぼう、炊き合わせ(里芋、がんもどき、人参、蒟、花麩)、香の物、白胡麻白米俵ご飯、雑穀米俵ご飯

～お品書き～

鶏治部煮(鶏肉、里芋白扇揚げ、焼きネギ)、筑前煮(人参、蓮根、蒟蒻、筍、牛蒡、絹さや、椎茸、花麩)、玉子焼き、深川めし(浅蛸御飯、浅蛸味噌煮、油揚げ)、抹茶わらび餅

特定原材料8品目アレルギー



特定原材料8品目アレルギー



元祖幕の内弁当【お重】

会席弁当



平安

2,200円(税抜)

サイズ:縦20.5cm×横27cm

人気の「銀鱈の西京焼き」に加えて天ぷらやローストポークが入った満足度の高い幕の内お重

～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、、ローストポーク、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・蒟・花麩・椎茸)、白胡麻白米俵ご飯、雑穀米俵ご飯、香の物



特定原材料8品目アレルギー



奈良

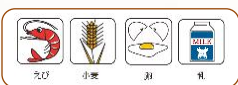
2,000円(税抜)

サイズ:縦20.5cm×横27cm

揚げ物と野菜を中心としつつデザートも入ったボリューム感たっぷりの幕の内お重

～お品書き～

赤魚漬け焼き、玉子焼き、隠元胡麻和え、海老の若草揚げ、さつまいもの甘露煮、はじかみ、蒲鉾、和風唐揚げ、ミルフィーユカツ、ブロッコリー、香の物、炊き合わせ(里芋・こんにゃく・人参・蒟・花麩・椎茸・南瓜)、白胡麻白米俵ご飯、雑穀米俵ご飯、アプリコット



特定原材料8品目アレルギー



飛鳥

1,800円(税抜)

サイズ:縦20.5cm×横27cm

さっぱりとした味わいの柚庵焼きで仕上げたサーモンと海老の大葉揚げが入った幕の内お重

～お品書き～

サーモン柚庵焼き、玉子焼き、蒲鉾、隠元胡麻和え、花散らし蓮根、さつまいもの甘露煮、海老の大葉揚げ、パプリカ素揚げ、和風唐揚げ、野菜のマリネ、炊き合わせ(がんもどき・里芋・人参・蒟・花麩・椎茸)、香の物、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



陽光

5,000円(税抜)

サイズ:縦25cm×横28cm

味わい豊かな食材をふんだんに盛り込んだ会席お重

～お品書き～

鮭の木の芽味噌焼き、玉子焼き、小松菜のお浸し、白花豆、鱈の梅肉焼き、茗荷の白扇揚げ、炊き合わせ(小茄子焼き・大根・薇東寺煮・蒟・南京餡)、ローストビーフ、パプリカ(赤・黄色)、ズッキーニ、クレソン、鶏と野菜(焼きネギ・海老芋・隠元おひたし)の鰻焼き、鴨肉のオレンジ風味さつま芋サラダ添え、刺身、白胡麻白米俵ご飯、香の物、吸物



特定原材料8品目アレルギー



瑞雲

4,000円(税抜)

サイズ:縦28cm×横28cm

どなたにもお喜びいただける人気の会席お重

～お品書き～

鮭の木の芽味噌焼き、玉子焼き、小松菜のお浸し、白花豆、鱈の梅肉焼き、茗荷の白扇揚げ、炊き合わせ(小茄子焼き・大根・薇東寺煮・蒟・南京餡)、鶏と野菜(焼きネギ・海老芋・隠元おひたし)の鰻焼き、豚の角煮、ブロッコリーとトマト添え、刺身、白胡麻白米俵ご飯、香の物、吸物、キウイ羊羹



特定原材料8品目アレルギー



青雲

3,000円(税抜)

サイズ:縦25cm×横25cm

明治座の味がつまった定番お重

～お品書き～

鮭の木の芽味噌焼き、玉子焼き、小松菜のお浸し、白花豆、鱈の梅肉焼き、茗荷の白扇揚げ、炊き合わせ(小茄子焼き・大根・薇東寺煮・蒟・南京餡)、鶏と野菜(焼きネギ・海老芋・隠元おひたし)の鰻焼き、刺身、白胡麻白米俵ご飯、香の物、吸物



特定原材料8品目アレルギー