



本木製折詰弁当

掛け紙のお弁当



- 【八寸】
 鯖塩焼 玉子焼
 はじかみ
 海老芝煮 鶏照焼
 昆布巻 切干
 隠元 焼蒲鉾
- 【小鉢】
 ゆず大根
 小松菜お浸し
- 【揚物】
 海鮮挟み揚げ
 碗豆
- 【炊合せ】
 蓮根 茼蒿
 高野豆腐
 花人参 オクラ
- 【甘味】
 抹茶わらび餅
- 【御飯・香物】

19cm×19cm×5.5cm

三輪-Miwa- 2,000円

■アレルギー情報

海老 小麦 卵乳 大豆 鶏肉 いか ごま 鯖

風呂敷包みのお弁当



- 【八寸】
 鯖塩焼 玉子焼
 雲丹烏賊焼
 焼蒲鉾 はじかみ
 鴨コース 昆布巻
- 【小鉢】
 落と筍白和え
- 【焼物】
 牛ステーキ
 ～おろしポン酢～
 隠元 粉吹芋
- 【天婦羅】
 海老 茄子 碗豆
 抹茶塩 檸檬添え
- 【炊合せ】
 高野豆腐 蓮根
 花人参 オクラ
 筍 茼蒿 椎茸
- 【甘味】
 笹時雨
- 【御飯・五穀梅】

21cm×21cm×5.5cm

春霞-Harugasumi- 3,000円

■アレルギー情報

海老 小麦 卵乳 大豆 鶏肉 牛肉 ゼラチン 烏賊 鯖 ごま



- 【八寸】
 鯖塩焼 焼蒲鉾
 はじかみ
 海老芝煮 切干
 鶏照焼 隠元
 昆布巻 玉子焼
- 【焼物】
 牛ステーキ
 ～おろしポン酢～
 隠元 粉吹芋
- 【炊合せ】
 蓮根 茼蒿
 高野豆腐
 花人参 オクラ
- 【甘味】
 抹茶わらび餅
- 【御飯・香物】

三輪 肉膳-MiwaNiku-2,500円

■アレルギー情報

海老 小麦 卵乳 大豆 鶏肉 牛肉 ごま 鯖



- 【八寸】
 鯖塩焼 玉子焼
 焼蒲鉾 煮帆立
 雲丹烏賊焼 鰯昆布
 はじかみ
- 【小鉢】
 落と筍白和え
- 【天婦羅】
 蟹爪 海老 茄子
 椎茸 碗豆
 抹茶塩 檸檬添え
- 【炊合せ】
 高野豆腐 蓮根
 花人参 オクラ
 筍 茼蒿 椎茸
- 【甘味】
 笹時雨
- 【御飯・五穀梅】

21cm×21cm×5.5cm

あすか川-Asukagawa- 4,000円

■アレルギー情報

海老 かに 小麦 卵乳 大豆 鶏肉 ゼラチン いか 牛肉 ごま



- 【八寸】
 鯖塩焼 玉子焼
 はじかみ
 牛時雨煮
 焼蒲鉾 昆布巻
- 【小鉢】
 落と筍白和え
- 【天婦羅】
 海老 茄子
 南瓜 碗豆
- 【炊合せ】
 蓮根 オクラ
 高野豆腐
 花人参 茼蒿
- 【甘味】
 笹時雨
- 【御飯・香物】

19cm×19cm×5.5cm

白妙-Shirotae- 2,500円

■アレルギー情報

海老 小麦 卵乳 大豆 鶏肉 牛肉 ごま さけ



- 【八寸】
 鯖塩焼 玉子焼
 鮑旨煮 海老芝煮
 鰯昆布 公魚甘露
 焼蒲鉾 はじかみ
- 【小鉢】
 落と筍白和え
- 【天婦羅】
 蟹爪 椎茸 碗豆
 抹茶塩 檸檬添え
- 【焼物】
 ローストビーフ
 隠元 ポン酢ジュレ
- 【炊合せ】
 高野豆腐 蓮根
 花人参 オクラ
 筍 茼蒿 椎茸
- 【甘味】
 笹時雨
- 【御飯・五穀梅】

21cm×21cm×5.5cm

かすが野-Kasugano- 5,000円

■アレルギー情報

海老 小麦 卵乳 大豆 鶏肉 ゼラチン あわび いか 牛肉 ごま



彩り豊かな八寸
伝統の炊合せ
肉・魚・新橋

天婦羅、舞場の幕の内です
羅の伝統が詰まった
幕の内です

特別な
おもてなしに

雪月花
-Setsugetsuka- 7,000円

■アレルギー情報
海老 かに 小麦 卵 乳 大豆 鶏肉 ゼラチン
あわび いか 牛肉 ごま

30cm×21cm×5.5cm

花車のお弁当

『花車』とは、
はなぐるまを模した別添え
ご飯が卓上を華やかに飾ります



(出汁茶めし)

劇場幕の内 花車
1,500円

W:205mm×D:105mm×H:40mm

■アレルギー情報 小麦・卵・さば・大豆・鶏肉・いか・ごま



わかな幕の内 花車 1,800円

■アレルギー情報
卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・ごま・鯖

W:173mm×D:173mm×H:46mm



わかな魚花車 1,800円

■アレルギー情報
卵・乳・小麦・大豆・ごま・鯖

W:173mm×D:173mm×H:46mm



わかな肉花車 1,800円

■アレルギー情報
卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・ごま



みおつくし幕の内花車 2,500円

■アレルギー情報
卵・乳・小麦・大豆・えび・鯖・鶏肉・ごま

発泡折詰弁当



W:205mm×D:105mm×H:40mm

-劇場幕の内- 1,200円

■アレルギー情報
小麦・卵・さば・大豆・鶏肉・ごま



W:205mm×D:105mm×H:40mm

-劇場幕の内
出汁茶めし- 1,300円

■アレルギー情報
小麦・卵・さば・大豆・鶏肉・ごま



W:205mm×D:105mm×H:40mm

劇場幕の内-ちらし- 1,300円

■アレルギー情報
小麦・卵・さば・大豆・鶏肉・ごま

演舞場幕の内-竹- 1,500円

■アレルギー情報
海老・小麦・卵・大豆・牛肉・鶏肉・ごま・鯖



W:277mm×D:95mm×H:45mm



演舞場幕の内

-竹- 出汁茶めし 1,700円

■アレルギー情報
海老 小麦 卵 大豆 牛肉 鶏肉 鯖



演舞場幕の内

-竹- ちらし 1,800円

■アレルギー情報
海老 小麦 卵 大豆 牛肉 鶏肉 鯖



みおつくし-魚- 2,000円

■アレルギー情報
卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・ごま・鯖
W:258mm×D:174mm×H:44mm



みおつくし-肉- 2,000円

■アレルギー情報
卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・ごま
W:258mm×D:174mm×H:44mm

紙製折詰



鶏照り幕の内 1,300円

■アレルギー情報
小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ごま



鯖みそ幕の内 1,300円

■アレルギー情報
小麦・卵・さば・大豆・ごま



神戸茶寮 緑茶
500mlPET 150円

持ち運び用紙袋 100円
持ち運び用ビニール 3円

・アレルギーのご相談はお早めをお願いいたします。
・仕入の状況により予告なく内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。

表示価格には税・サ料は含まれません

2026年5月1日商品・一部価格改定

最低発注金額 6,000円(税抜)以上よりご注文ください。本施設ご利用日の20営業日前までに注文がある旨をお知らせください。
本施設ご利用日の10営業日前までにご注文いただき、5営業日前までに最終数量を確定してください。キャンセル料金は本施設「会員利用規約」に順じます。
【問合せ先】株式会社マイナビ マイナビPLACE | 歌舞伎座タワー運営事務局 E-Mail: kr-place_info@mynavi.jp TEL: 03-5565-4771 営業時間 平日 9:00~18:00 (休館日除く)

202605Dr12