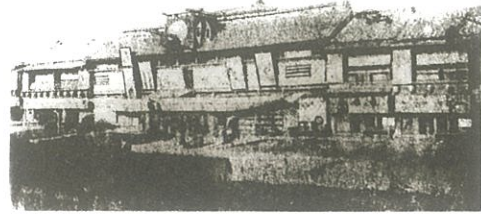


# 折詰弁当

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べ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何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「東都高名會席畫」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・髭の意休「東都高名會席畫」  
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。