

お弁当の ご案内

会議に、ご会食に、お集まりに…
様々なシーンでお楽しみいただける
こだわりのお弁当をご用意いたしました。



◆ 1,225円～1,390円
(すべて消費税込)

すべてのお弁当に
紙パック日本茶付
(250ml)



お手ごろでお得感のあるお弁当

1品目5食より承ります。

ご注文期限 7営業日前 正午
数量ご変更期限 3営業日前 正午



しんふう
新風 1,225円

サイズ:縦10.4cm×横16.2cm×高4.2cm

鱈・穴子の押し鮓や海苔巻きと京樽の茶きん鮓を
組み合わせた上方鮓です。

K0951
京樽



じゅう
かつ重ヒレ 1,225円

サイズ:縦12.5cm×横16cm×高5.2cm

柔らかいヒレかつと玉子とじの相性が抜群です。

I0951
まい泉



ふうが
風雅 1,225円

サイズ:縦21.5cm×横18cm×高4.5cm

まい泉自慢の揚げ物と身のほくほくした焼鮭も入り、
御飯の進むお召し上がりやすいお弁当です。

I0952
まい泉



あざみ 1,225円

サイズ:縦17cm×横23cm×高3.7cm

天然資源由来で非プラスチックの中皿を使用。
豚肉のピリ辛炒めや鶏つくね揚げ、ハンバーグ
など肉メニューが充実。

A0951
青山



ちはや
千早 1,225円

サイズ:縦17cm×横23cm×高3.7cm

天然資源由来で非プラスチックの中皿を使用。
焼鮭、天ぷら、煮物など和風のお弁当です。

A0952
青山



あかね 1,225円

サイズ:縦16.5cm×横21cm×高4cm

デミグラスソースチキンハンバーグをメインに
唐揚げやナポリタンなど洋風なおかずを
盛り込んだお弁当です。

D0951
大增



かえで 1,225円

サイズ:縦16.5cm×横21cm×高4cm

自家製のかき揚げ・さば照焼などを
盛り込んだ和風のお弁当です。

D0952
大增



るり
瑠璃 1,346円

サイズ:縦17cm×横24.7cm×高3.6cm

チリソース、酢豚、ナスの中華みそ炒めなど定番の
おかずが楽しめる、ボリュームたっぷりの中華の
お弁当です。

Y1061
崎陽軒



はなこぼこ
花小箱 1,390円

サイズ:縦17.3cm×横17.3cm×高4cm

酢飯に海老甘酢漬やいくら醤油漬などをのせた
華やかなちらし寿司です。

D1101
大增



えどまく うち
お江戸幕の内 1,390円

サイズ:縦19.5cm×横19.5cm×高4.5cm

江戸伝統の江戸甘味噌と下町で愛された
カレーのみそ焼は、江戸っ子好みの味わいに
仕上がっています。

M1101
明治座

※ご注文は1品目5食より承ります。※価格はお弁当・紙パック日本茶セットの消費税込の表示です。
※季節により内容が一部変更になる場合がございます。※使用しているお米については、担当者へお問い合わせください。

※商品によってはお届けできない時間帯がございます。詳しくは担当者へお問い合わせください。
※紙パック日本茶(250ml)がご不要の場合、表示料金から180円引き(税込)となります。

◆ 1,500円～1,720円
(すべて消費税込)

すべてのお弁当に
紙パック日本茶付
(250ml)



種類豊富なお弁当
用途に合わせてお選びください

1品目5食より承ります。

ご発注期限 7営業日前 正午
数量ご変更期限 3営業日前 正午



せいふう
清風 1,500円

サイズ:縦12.7cm×横18.3cm×高4.1cm

ちらし鮭と惣菜を詰め合わせた
彩り鮮やかなお弁当です。

K1201
京樽



ありあけ 1,500円

サイズ:縦21cm×横21cm×高4cm

オムレツや北海道牛肉コロッケ、チキンハンバーグ、
海老フライなどを詰め合わせた洋食御膳です。

D1201
大增



ふかがわ 1,500円

サイズ:縦21cm×横21cm×高4cm

出汁ご飯の上にあさり味噌煮をのせ、
銀鮭塩焼や軟骨入りつくねなどをあわせて
上品に盛り込んだ和風御膳です。

D1202
大增



ことしき
古都の四季 1,610円

サイズ:縦21.5cm×横21.5cm×高4cm

天ぷら、焼鮭、煮物などバランス良く
バラエティに富んだお弁当です。

A1301
青山



いろど まく うち
彩り幕の内 1,610円

サイズ:縦21cm×横21cm×高5cm

色とりどりの三種の御飯をはじめ、
赤魚柚庵焼き、ティラミスなどが入った
彩り豊かな幕の内弁当です。

M1301
明治座



さんど
珊瑚 1,676円

サイズ:縦18.6cm×横25.3cm×高4cm

酢豚、餃子、海老チリなど
定番のおかずが楽しめる、ボリューム
たっぷりの中華のお弁当です。

Y1361
崎陽軒



ようかん
洋館 1,720円

サイズ:縦18cm×横21cm×高3cm

海老フライ、クリームコロッケ、ハンバーグとで
御飯の進む洋風弁当です。

I1401
まい泉



さくらまい
桜舞 1,720円

サイズ:縦18cm×横21cm×高3cm

ヒレかつサンドも入り、おかずも充実、
バラエティ豊かなお弁当です。

I1402
まい泉



はなしき
華の四季 1,720円

サイズ:縦18cm×横28cm×高4cm

洋食・中華のおかずを中心に、
12升に分け多彩で食べやすく
ボリュームのあるお弁当です。

A1401
青山



このうごぜん
九重御膳 1,720円

サイズ:縦24cm×横24cm×高4cm

9升の容器に三種の御飯と赤魚白醤油焼や
牛すき煮、軟骨入り鶏つくねなどを
バランス良く盛り込んだお弁当です。

D1401
大增

※ご注文は1品目5食より承ります。※価格はお弁当・紙パック日本茶セットの消費税込の表示です。
※季節により内容が一部変更になる場合がございます。※使用しているお米については、担当者へお問い合わせください。

※商品によってはお届けできない時間帯がございます。詳しくは担当者へお問い合わせください。
※紙パック日本茶(250ml)がご不要の場合、表示料金から180円引き(税込)となります。

◆ 1,940円～2,160円
(すべて消費税込)

すべてのお弁当に
紙パック日本茶付
(250ml)



ボリューム満点 豪華おすすめ弁当

1品目5食より承ります。

ご注文期限 7営業日前 正午
数量変更期限 3営業日前 正午



たまてばこ
玉手箱

1,940円

サイズ:
縦13cm×横16cm×高5.2cm

柔らかい煮穴子を茶飯にのせ、
食べやすいサイズのおかずを
多彩に盛り込んだお弁当です。

A1601
青山



すいしょう
水晶

1,973円

サイズ:
縦18.8cm×横28cm×高4.8cm

揚げ物、煮物、炒め物など
バラエティ豊かな和風と中華の
おかずが楽しめる、ボリューム
たっぷりなお弁当です。

Y1632
崎陽軒



ぎんだらさいきょうや まく うち
銀鰯西京焼き幕の内

1,940円

サイズ:
縦21cm×横21cm×高5cm

幕の内弁当に欠かせない
銀鰯西京焼きをメインに、
劇場で長きにわたり
愛されているお弁当です。

M1601
明治座



うたげ
とんかつの宴

2,160円

サイズ:
縦22cm×横22cm×高5.5cm

素材の味を活かしたヒレかつを
存分にお楽しみいただけます。
副菜も充実、食べ応えのある
お弁当です。

I1801
まい泉



しんじゅ
真珠

1,973円

サイズ:
縦18.8cm×横28cm×高4.8cm

海老のマヨソース、酢豚、
胡麻団子など
定番のおかずが楽しめる、
ボリュームたっぷりな
中華のお弁当です。

Y1631
崎陽軒



はる
春がすみ

2,160円

サイズ:
縦11.8cm×横21cm×高6cm

手間暇かけたお料理の数々を
一口ずつ詰め、コンパクトながら
上品に仕上げたお弁当です。

A1801
青山

※ご注文は1品目5食より承ります。※価格はお弁当・紙パック日本茶セットの消費税込の表示です。
※季節により内容が一部変更になる場合がございます。※使用しているお米については、担当者へお問い合わせください。

※商品によってはお届けできない時間帯がございます。詳しくは担当者へお問い合わせください。
※紙パック日本茶(250ml)がご不要の場合、表示料金から180円引き(税込)となります。

◆ 2,270円～2,424円
(すべて消費税込)

すべてのお弁当に
紙パック日本茶付
(250ml)



1品目5食より承ります。

ご注文期限 7営業日前 正午
数量ご変更期限 3営業日前 正午

贅沢を楽しむ味わい豊かな厳選素材のお弁当



あき ふえ
秋の笛

2,380円

サイズ:
縦15cm×横22.5cm×高6cm

野菜を多めにバランス良く
彩り豊かに盛り合わせました。
茶飯と白米にてお楽しみください。

A2001
青山



ひすい
翡翠

2,424円

サイズ:
縦17.7cm×横21.8cm×高4.3cm

お肉、お魚、野菜、煮物など
バラエティ豊かなおかずが楽しめる、
ボリュームたっぷりの
和風のお弁当です。

Y2041
崎陽軒



こはく
琥珀

2,424円

サイズ:
縦17cm×横24.7cm×高3.6cm

海老のマヨソース、
チンジャオニューロースなど
定番のおかずが楽しめる、
ボリュームたっぷりの
中華のお弁当です。

Y2042
崎陽軒



べに
紅ごよみ

2,270円

サイズ:
縦18.5cm×横18.5cm×高5.5cm

海老や山芋の天ぷら、煮物、
焼鮭を詰め合わせ、
梅型の雑穀米と白米を
お楽しみいただけます。

A1901
青山



なご ごぜん
かつ和み御膳

2,380円

サイズ:
縦24.3cm×横24.3cm×高4.5cm

ヒレかつをメインに
いろいろなおかずを贅沢に
楽しめる豪華なお弁当です。

I2001
まい泉

※ご注文は1品目5食より承ります。※価格はお弁当・紙パック日本茶セットの消費税込の表示です。
※季節により内容が一部変更になる場合がございます。※使用しているお米については、担当者へお問い合わせください。

※商品によってはお届けできない時間帯がございます。詳しくは担当者へお問い合わせください。
※紙パック日本茶(250ml)がご不要の場合、表示料金から180円引き(税込)となります。

すべてのお弁当に
紙パック日本茶(250ml)付



1品目5食より承ります。

ご注文期限 7営業日前 正午
数量ご変更期限 3営業日前 正午

※ハラールは
別設定となります。

手頃でおいしいお弁当



からあげべんとう
おにぎり唐揚げ弁当

1,115円 K0851

京樽

サイズ:
縦9.5cm×横12cm×高9cm

おむすびのさけ・おかかと唐揚げがセットのお弁当です。



はな
花かご

1,115円 I0851

まい泉

サイズ:
縦9cm×横9.2cm×高3.5cm

ヒレかつサンドの入った、お召し上がりやすいお弁当です。

ヴィーガン

ヴィーガン向け商品として、
肉、魚、卵、乳製品を使用しておりません。



りよくさい
緑彩 1,940円

サイズ:縦21.5cm×横21.5cm×高4cm

大豆つくね野菜あん、なすネギ生姜やわさび菜など
ごはんが進む食べ応えある内容です。



さいぜん
菜膳 2,160円

サイズ:縦18.5cm×横18.5cm×高5.5cm

焼き野菜、煮物、胡麻豆腐など
和食のおかずが中心です。

ハラール

ハラール専用キッチンで調理した、
ムスリムの方にお召し上がりいただける特別弁当です。

※ご注文は合計100食以上より承ります。※ご相談は2ヵ月前、ご注文は1ヶ月前にてお願いいたします。



かおる
薫 2,490円

サイズ:縦16.5cm×横24cm×高4cm

3種のサンド(ポテト・タマゴ・アップル&クリーム・
チーズ)とカップベリーニ、パイアヤソテーなどです。



つむぎ
紬 2,600円

サイズ:縦16.5cm×横24cm×高4cm

4種のサンド(ベジタブル・タマゴ・ツナ・チーズ)と
クスクス、フムスなどエスニックなおかずです。

ハラール弁当は、
ティエフケーが
調理しております。

ティエフケーは1959年の設立以来、日本における機内食会社の先駆者として、
世界各国の航空会社に60年以上に渡り機内食を提供しております。
また、2001年にハラールキッチンを立ち上げ、日本におけるハラールのパイオニア企業です。

※価格はお弁当・紙パック日本茶セットの消費税込の表示です。※季節により内容が一部変更になる場合がございます。※使用している
お米については、担当者へお問い合わせください。※商品によってはお届けできない時間帯がございます。詳しくは担当者へお問い合わせ
ください。※紙パック日本茶(250ml)がご不要の場合、表示料金から180円引き(税込)となります。



帝国ホテル

帝国ホテル サンドイッチ

館内厨房にてご用意いたします。手作りのサンドイッチをお召し上がりください。

1品目5食より承ります。ご注文期限 10営業日前 正午 数量ご変更期限 3営業日前 正午



フルーツ
3種付き

2,420円

(消費税込/皿盛り)

ハム、卵サラダ、
ツナサラダ、チーズ、
ローストビーフ、
スモークサーモン、
フルーツ3種



1,760円(消費税込)

ハム、卵サラダ、ツナサラダ、チーズ、ローストビーフ、
スモークサーモン



990円(消費税込)

ハム、卵サラダ、ツナサラダ、チェダーチーズ

1,760円、990円は
パック(蓋付)または
お皿でのご提供を
お選びください。



※承り可能な数に限りがありますので、ご相談いただけますようお願い
いたします。※ベジタリアンのお客様への対応も行っております。
詳しくは担当者へお問い合わせください。※季節により料理内容・
食材が異なります。※食材等によるアレルギーなどがございましたら、
予め担当者へお申し付けください。※配膳サービスの場合、サービス料
(15%)を加算させていただきます。

ホテル特製のハンバーグステーキを
出来立てでご用意いたします。

B



A



伝統のシャリアピンステーキ、
ビーフシチューを取り揃えた
ホテル特製弁当。

※写真はイメージです。



帝国ホテル

帝国ホテル 温製弁当

館内厨房にてご用意いたします。出来立ての温かいお弁当をお召し上がりください。

1品目5食より承ります。 ご発注期限 10営業日前 正午 数量ご変更期限 3営業日前 正午

A



4,800円 (サービス料・消費税込)

- ◆ シャリアピンステーキ
- ◆ ビーフシチュー ◆ 海老フライ
- ◆ 温野菜 ◆ ご飯 (BG無洗米)



コンソメスープ・ほうじ茶付き

B

3,500円 (サービス料・消費税込)

- ◆ 帝国ホテル特製ハンバーグステーキ
マデラソース
- ◆ 魚の焼き物 ◆ だし巻き卵、温野菜
- ◆ ご飯 (BG無洗米)



お吸い物・ほうじ茶付き



C

2,000円 (サービス料・消費税込)

- ◆ ハッシュドビーフ
- ◆ 魚の焼き物 ◆ 若鶏唐揚げ、温野菜
- ◆ 茶巾ご飯 (BG無洗米)



ほうじ茶付き



BG 無洗米 (Bran=ヌカ、Grind=削る)

BG 精米製法は粘着力の強い肌ヌカの性質を利用し無洗米にする製法です。
製造過程でも排水がまったく出ませんので川や海を汚すことはありません。

※温製商品の為、配膳のご注文のみ承ります。また、ご提供から2時間以内にお召し上がりください。※承り可能な数量に限りがございますので、ご相談いただけますようお願いいたします。※季節により料理内容・食材が異なります。※使用しているお米については、担当者へお問い合わせください。※食材等によるアレルギーなどがございましたら、予め担当者へお申し付けください。

明治座の松花堂弁当

明治座が伝統の技と心意気で仕上げた
味わいをお届けいたします。



まつ
松
6,325円
(サービス料・消費税込)

- 〈取 肴〉 鮭 木の芽味噌焼き、玉子焼、鱈梅肉焼き、穴子八幡巻き、白花豆、小松菜煮浸し
- 〈煮 物〉 大根、小茄子焼き、ぜんまい東寺揚げ煮、絹さや、南京餡
- 〈揚 物〉 天麩羅(海老、鱈、蓮根、茄子、茗荷、獅子唐)
- 〈肉 類〉 ローストビーフ、パプリカ素揚げ(赤・黄)
- 〈炊合せ〉 鶏治部煮、海老芋スライス白扇揚げ、焼き葱、隠元、鶏そぼろ餡
- 〈お食事〉 白飯(白胡麻)、芝漬け、吸物

青山の松花堂弁当

宮内庁御用達の青山の「美味伝達」を
心を込めてお届けいたします。



らん
蘭
6,325円
(サービス料・消費税込)

- 〈口取り〉 タコのマリネ、カニの煮凝り、明太数の子、漬物(しば漬、山牛蒡醤油漬、梅干)
- 〈肉料理〉 すき焼き(牛肉、白滝、玉葱、豆腐、花人参、青味)
- 〈魚料理〉 銀鱈西京焼、玉子焼、はじかみ、五福豆串、菊花かぶ、サーモンチーズ巻
- 〈煮 物〉 飛龍頭、信田巻、手毬湯葉、しめじ、花麩、青味
- 〈揚 物〉 天麩羅(海老、南瓜、椎茸、ししとう、さつまいも)、抹茶塩
- 〈食 事〉 白飯、ちりめん山椒、お椀



たけ
竹
5,060円(サービス料・消費税込)

- 〈取 肴〉 鮭 木の芽味噌焼き、玉子焼、鱈梅肉焼き、穴子八幡巻き、白花豆、小松菜煮浸し
- 〈煮 物〉 大根、小茄子焼き、ぜんまい東寺揚げ煮、絹さや、南京餡
- 〈揚 物〉 天麩羅(海老、蟹爪、蓮根、茄子、茗荷、獅子唐)
- 〈肉 類〉 豚角煮、ブロッコリー、ミニトマト
- 〈炊合せ〉 鶏治部煮、海老芋スライス白扇揚げ、焼き葱、隠元、鶏そぼろ餡
- 〈お食事〉 白飯(白胡麻)、芝漬け、吸物
- 〈甘 味〉 キウイ羊羹



うた
詞
5,060円(サービス料・消費税込)

- 〈口取り〉 かに風味サラダ、帆立わさび、柚子胡麻豆腐べっこう餡、黒豆、漬物(しば漬、山牛蒡醤油漬、梅干)、黄金あかにし貝、花餅、松風焼、穴子月冠、五福豆串
- 〈肉料理〉 ローストビーフ、鶏みそ焼き、アボガドフィリング、リーフレタスサラダ
- 〈魚料理〉 カラスガレイ西京焼、玉子焼、はじかみ、花百合根、サーモンチーズ巻
- 〈揚 物〉 天麩羅(海老、南瓜、椎茸、ししとう)、抹茶塩
- 〈食 事〉 白飯、ちりめん山椒、お椀

うめ
梅
3,795円(サービス料・消費税込)

- 〈取 肴〉 鮭 木の芽味噌焼き、玉子焼、鱈梅肉焼き、茗荷天麩羅、白花豆、小松菜煮浸し
- 〈炊合せ〉 鶏治部煮、海老芋スライス白扇揚げ、焼き葱、隠元、鶏そぼろ餡
- 〈揚 物〉 天麩羅(海老、蟹爪、蓮根、茄子、獅子唐)
- 〈お食事〉 白飯(白胡麻)、芝漬け、吸物



す わ
諏訪
3,795円(サービス料・消費税込)

- 〈口取り〉 切干大根、のし梅鳴門巻、松葉百合根、若桃、鶏けんちん巻、タコのマリネ、胡麻豆腐揚げ、木の芽味噌、漬物(しば漬、山牛蒡醤油漬、梅干)
- 〈魚料理〉 銀ヒラス照焼、玉子焼、はじかみ、にしん昆布巻
- 〈肉料理〉 豚角煮、オクラ
- 〈煮 物〉 飛龍頭、南瓜、竹の子、人参、蓮根、牛蒡、フキ、花麩、椎茸、サヤエンドウ
- 〈食 事〉 白飯(ゆかり、錦糸卵)、雑穀飯(ごま塩)、お椀



1品目5食より承ります。 ご注文期限 10営業日前 正午 数量ご変更期限 3営業日前 正午

※ほうじ茶付き。全て配膳でのご提供となります。※食材等によるアレルギーなどがございましたら、予め担当者へお申し付けください。
※季節により料理内容・食材が異なります。※お料理の内容につきましては、お客様のご希望、ご予算に応じてご用意が可能ですのでご相談ください。
※使用しているお米については、担当者へお問い合わせください。