



人形町
今半

折詰
重詰

人形町
今半



伝統の味

黒毛和牛を
贅沢に使った
人形町今半ならではの
お弁当です



黒毛和牛

折詰金のすき焼

(上段)

黒毛和牛(肩ロース) 長葱
穂付筍 結び白滝 焼豆腐 椎茸
丁字麩 人参 青菜
奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ

(下段)

白飯 笹豆 塩昆布 香の物

【上段150g×53 下段150g×54】

エネルギー1941kcal

食塩相当量5.9g

内容量44g

税込 3,240円

肉増量 税込 4,320円





黒毛和牛
折詰 一段すき焼弁当
場所を選ばず膝の上でも
お召し上がりいただけますよう
人形町今半定番すき焼弁当を
一段にしました
〔200×200×58〕
税込 1,836円
肉増量 税込 2,484円



黒毛和牛
折詰 銀のすき焼
〔上段〕
黒毛和牛(肩・ウデ)
長葱 穂付筍 結び白滝 焼豆腐
椎茸 丁字麩 人参 青菜
奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ
〔下段〕
白飯 塩昆布 香の物
〔上段 150φ×53 下段 150φ×54〕
エネルギー1795kcal
食塩相当量5.6g
内容量428g
税込 2,700円
肉増量 税込 3,564円



黒毛和牛
折詰 すき焼丼
黒毛和牛(モモ)すき焼
奥久慈卵温泉玉子
小松菜お浸し
白飯 香の物 すき焼タレ
〔222×117×48〕
エネルギー1542kcal
食塩相当量2.9g
内容量327g
税込 1,296円



黒毛和牛
折詰 すき焼弁当
〔上段〕
黒毛和牛(モモ)
長葱 筍 結び白滝 焼豆腐 人参 青菜
椎茸 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ
〔下段〕
白飯 塩昆布 香の物
〔上段 150φ×40 下段 150φ×40〕
エネルギー1620kcal
食塩相当量4.2g
内容量362g
税込 1,836円
肉増量 税込 2,484円



折詰

四季折々の味を
彩よく折詰にしました
各種会合・会議・行楽などに



折詰なでしこ

黒毛和牛すき焼
奥久慈卵温泉玉子
銀鱈西京焼
口取り煮物
ローストビーフ握り
白飯 すき焼タレ

「271×181×53」
エネルギー830kcal
食塩相当量7.0g
内容量506g

税込3,240円





折詰かえで

黒毛和牛すき焼井
奥久慈卵温泉玉子 ロ取り 焼魚
天ぷら ローストビーフ 稲荷
香の物 すき焼タレ 天汁タレ

〔185×185×55〕
エネルギー1742kcal
食塩相当量4.5g
内容量471g

税込 2,160円



折詰すみれ

黒毛和牛すき焼
奥久慈卵温泉玉子 ロ取り
焼魚 ローストビーフ 握り
白飯 香の物 和菓子
すき焼タレ

〔113×113×43(二段)〕
エネルギー1704kcal
食塩相当量4.5g
内容量431g

税込 2,700円



折詰黒毛和牛助六

すけろく

ローストビーフ 握り
二種の牛 稲荷
ロ取り 煮物 天ぷら
和菓子 香の物

〔233×98×49〕
エネルギー1573kcal
食塩相当量4.4g
内容量318g

税込 1,620円



折詰みずき

黒毛和牛すき焼
奥久慈卵温泉玉子
ロ取り 焼魚
煮物 天ぷら
鶏五目ご飯 白飯
香の物 すき焼タレ

〔185×185×52〕
エネルギー1792kcal
食塩相当量5.8g
内容量482g

税込 2,160円





折詰 銀鱈弁当
口取り 銀鱈西京焼
煮物 天ぷら
白飯 香の物
〔172×222×44〕
エネルギー1605kcal
食塩相当量3.5g
内容量380g
税込 1,404円



折詰 あかね
口取り 焼魚 煮物
天ぷら すき焼 稲荷
白飯 香の物 天汁タレ
〔200×200×58〕
エネルギー1694kcal
食塩相当量3.8g
内容量391g
税込 1,620円



折詰 つむぎ
黒毛和牛すき焼
鶏唐揚げ 煮物
ポテトサラダ
焼魚 白身魚 鰯かけ
鶏五目ご飯 白飯
〔200×200×58〕
エネルギー1632kcal
食塩相当量4.1g
内容量371g
税込 1,296円



折詰 あおい
黒毛和牛すき焼
口取り 焼魚 煮物
白飯 香の物
すき焼タレ
〔200×200×58〕
エネルギー1613kcal
食塩相当量4.9g
内容量389g
税込 1,620円





折詰かりん
海老カツ 鶏唐揚げ
ポテトサラダ 煮物
ブロッコリ ミニトマト
白飯 香の物
〔214×142×49〕
エネルギー1661kcal
食塩相当量4.8g
内容量430g
税込 1,080円



折詰かきつばた
口取り 焼魚 煮物
天ぷら 鶏五目ご飯
白飯 フルーツ
和菓子 香の物
〔195×195×49〕
エネルギー1667kcal
食塩相当量3.6g
内容量431g
税込 1,296円



折詰短角牛めし弁当
短角牛 枝豆
柚子 白髪ねぎ
白飯 おひたし
香の物 七味唐辛子
〔222×117×48〕
エネルギー1452kcal
食塩相当量1.5g
内容量266g
税込 1,080円



折詰はぎ
口取り 焼魚 煮物
天ぷら 鶏五目飯
牛そぼろご飯
白飯 香の物
〔222×172×44〕
エネルギー1533kcal
食塩相当量3.3g
内容量325g
税込 1,080円



重詰

厳選した食材を
彩よく盛り付けました
大切なおもてなし
各種会合などご用途に
合わせてお選びください



重詰 胡蝶 こちよう

黒毛和牛すき焼 奥久慈卵温泉玉子
口取り 焼魚 煮物 天ぷら 天汁
刺身 ローストビーフ握り
白飯 香の物 お吸物
すき焼タレ

〔280×280×55〕

税込 4,320 円



〔ご飯付〕

〔お吸物付〕

〔天汁付〕





重詰山吹 やまぶき

黒毛和牛すき焼
奥久慈卵温泉玉子 口取り
焼魚 煮物 天ぷら 刺身
白飯 香の物 若桃
すき焼タレ

税込 2,700円

〈ご飯付〉



重詰桔梗 ききょう

黒毛和牛すき焼
奥久慈卵温泉玉子 口取り
焼魚 煮物 天ぷら 刺身
白飯 香の物 フルーツ
すき焼タレ

税込 3,240円

〈ご飯付〉



重詰花月 かげつ

黒毛和牛すき焼
奥久慈卵温泉玉子 口取り
焼魚 煮物
白飯 香の物 若桃
すき焼タレ

税込 2,160円



重詰紅蘭 こうらん

黒毛和牛すき焼
奥久慈卵温泉玉子 口取り
焼魚 煮物 天ぷら
ローストビーフ 稲荷 鶏五目ご飯
白飯 香の物
すき焼タレ 天汁タレ

税込 2,700円



一品料理

温かいまままでお届けいたします

◆
お吸物は毎月厳選した旬の食材を使用しています



お吸物
税込 324 円



赤だし
税込 216 円

※一品料理は回収容器になります

緑茶

ペットボトル 350 ml
税込 183 円

紙パック 250 ml
税込 108 円



重詰風月 ふうげつ

口取り 刺身

焼魚 煮物

白飯 香の物 若桃

〔245×245×60〕

税込 2,160 円



お子様用

ハンバーグ ゆで玉子 海老フライ
鶏唐揚げ フライドポテト ポテトサラダ
白飯 フルーツ
エネルギー909 kcal
食塩相当量4.4g
内容量528g



お子様重詰

〔350×115×46〕

税込 1,620 円

※重詰は回収容器になります

お子様折詰

〔200×200×58〕

税込 1,620 円



※表示料金は軽減税率の適用となり消費税8%にて掲載しております
給仕等の役務を伴うお届けの場合は軽減税率対象外となり消費税10%となります

※同一厨房で卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます
調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の2次混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが完全なアレルギー物質の除去は困難となっております
尚、揚げ物は全ての食材を同じ油で調理いたしますので重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます
※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます
※都合により容器を変更させていただく場合がございます

ご予約・ご用命は電話又はファックス、インターネットにて承っております 東京23区内全域配達いたしております

【フリーダイヤル】0120-330-231(1)
【携帯・PHS】03-3641-0231(1)
営業時間 9:15~18:00 [FAX]03-3641-0274

インターネットご注文
検索キーワードはこちら 今半弁当
<https://bento.imahan.com>(PC/スマホ)

ケータリングサービス部：東京都江東区白河4-7-17 TEL.03-3641-0231(代表)



奥久慈印

重詰 けやき

黒毛和牛すき焼

奥久慈卵温泉玉子

口取り 煮物 天ぷら

白飯 香の物 すき焼タレ

〔350×115×46〕

税込 1,620 円



※重詰は季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます エネルギー、食塩相当量、内容量につきましてはお問い合わせください ※重詰は回収容器になります