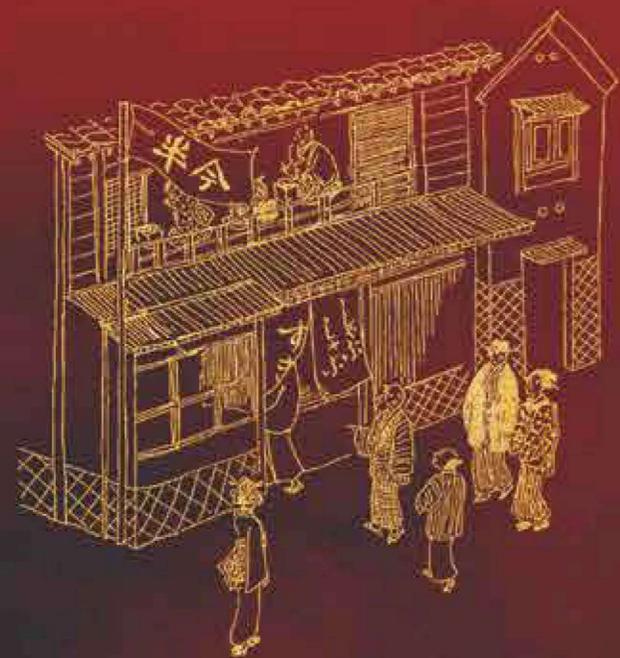
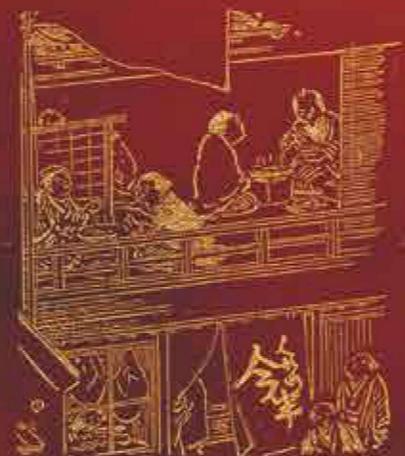


人形町
今半

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



折詰金のすき焼

黒毛和牛

- (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 柴漬

[上段 150φ×53 下段 150φ×54]
 エネルギー 896 kcal
 食塩相当量 5.0g
 内容量 477g

税込 2,916円
 本体価格 2,700円
 (肉増量 40g 税込 1,080円)



折詰銀のすき焼

黒毛和牛

- (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 柴漬

[上段 150φ×53 下段 100φ×54]
 エネルギー 774 kcal
 食塩相当量 4.9g
 内容量 413g

税込 2,376円
 本体価格 2,200円
 (肉増量 40g 税込 720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 柴漬

[上段 150φ×40 下段 150φ×40]

エネルギー623kcal

食塩相当量3.9g

内容量352g

税込 1,620円

本体価格 1,500円

[肉増量40g 税込 540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 1,620円

本体価格 1,500円

[肉増量40g 税込 540円]



黒毛和牛

折詰 すき焼丼

黒毛和牛 玉葱 丁字麩

結び白滝 隠元 椎茸

人参 筍 煮玉子

白飯 柴漬 すき焼タレ

[144×105×51]

エネルギー1609kcal

食塩相当量3.7g

内容量350g

税込 1,296円

本体価格 1,200円



黒毛和牛

折詰 牛時雨煮と牛そぼろ弁当

黒毛和牛時雨煮 黒毛和牛そぼろ煮

白飯 錦糸玉子 刻み新生姜

人参 牛蒡山椒煮 隠元

小松菜お浸し 香の物

[222×117×48]

エネルギー1437kcal

食塩相当量1.5g

内容量280g

税込 1,188円

本体価格 1,100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
ボリュームたっぷりのお弁当は
大変喜ばれております



絢爛折詰弁当

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857kcal
食塩相当量7.3g
内容量512g

税込 3,240円
本体価格 3,000円



真実印

彩り三段弁当

折詰すみれ

黒毛和牛すき焼
奥久慈卵温泉玉子
黒毛和牛そぼろ煮
口取り 焼魚
ローストビーフ握り
白飯 香の物 若桃
すき焼タレ

〔113×113×43(三段)〕
エネルギー727kcal
食塩相当量5.0g
内容量417g

税込 2,700円
本体価格 2,500円



真実印



鳥の印

黒毛和牛すき焼井の
幕ノ内弁当
折詰かえで
黒毛和牛すき焼井
奥久慈卵温泉玉子
口取り 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
[185×185×52]
エネルギー750kcal
食塩相当量4.5g
内容量453g
税込 2,160円
本体価格 2,000円

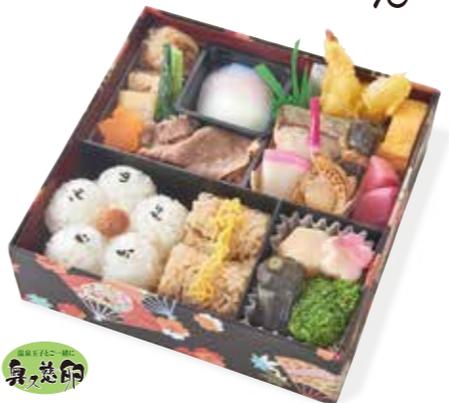


鳥の印

黒毛和牛すき焼と銀鱈弁当
折詰すいれん
黒毛和牛すき焼
奥久慈卵温泉玉子
銀鱈西京焼
口取り 天ぷら
白飯 香の物
すき焼タレ 天汁タレ
[214×169×46]
エネルギー720kcal
食塩相当量4.0g
内容量400g
税込 2,376円
本体価格 2,200円



人形町今半ならではの助六弁当
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
口取り 煮物 天ぷら
白飯 香の物
[233×98×49]
エネルギー561kcal
食塩相当量4.6g
内容量343g
税込 1,620円
本体価格 1,500円



鳥の印

黒毛和牛すき焼
折詰みずき
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
鶏五目ご飯 白飯
香の物 すき焼タレ
[185×185×52]
エネルギー750kcal
食塩相当量5.4g
内容量471g
税込 2,160円
本体価格 2,000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 玉子焼
焼魚 白身魚 鰯かけ
鶏五目ご飯 白飯

〔200×200×58〕
エネルギー622kcal
食塩相当量4.1g
内容量351g
税込 1,296円
本体価格 1,200円



折詰 あかね

口取り 黒毛和牛そぼろ煮
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656kcal
食塩相当量3.2g
内容量367g
税込 1,620円
本体価格 1,500円



折詰 銀鱈弁当

口取り
銀鱈西京焼 煮物
白飯 香の物

〔172×222×44〕
エネルギー532kcal
食塩相当量3.2g
内容量355g
税込 1,296円
本体価格 1,200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 若桃
すき焼タレ

〔200×200×58〕
エネルギー676kcal
食塩相当量4.2g
内容量375g
税込 1,620円
本体価格 1,500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 香の物
 フルーツ 和菓子 天汁タレ

〔195×195×49〕
 エネルギー561kcal
 食塩相当量2.9g
 内容量396g

税込 1,296円
 本体価格 1,200円



折詰 はぎ

口取り 焼魚 煮物
 天ぷら 鶏五目ご飯
 白飯 香の物
 天汁タレ

〔222×172×44〕
 エネルギー498kcal
 食塩相当量3.3g
 内容量314g

税込 1,080円
 本体価格 1,000円



折詰 かりん

海老カツ 鶏唐揚げ
 ポテトサラダ 煮物
 白飯 黒毛和牛そぼろ
 香の物 フルーツ

〔214×142×49〕
 エネルギー656kcal
 食塩相当量4.5g
 内容量419g

税込 1,080円
 本体価格 1,000円



折詰

トウキョウ豚 焼肉弁当

トウキョウ豚肉 煮玉子
 焼南京 隠元 人参
 白飯 香の物

〔222×117×48〕
 エネルギー800kcal
 食塩相当量2.1g
 内容量343g

税込 1,080円
 本体価格 1,000円



折詰 短角牛めし

短角牛 枝豆 小松菜お浸し 柴漬
柚子 白髪ねぎ 白飯 七味唐辛子

〔222×117×48〕
エネルギー 456 kcal
食塩相当量 1.4g
内容量 266g

税込 1,080円
本体価格 1,000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

[260 x 280 x 50mm]

税込 4,320円
本体価格 4,000円



〔天汁付〕

〔お吸物付〕

〔お飯付〕

※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。
※重詰のお刺身は焼肉・ヒレカツ・天ぷらに変更することができます。※重詰は回収容器になります。



重誥印

重誥紅蘭 こうらん

黒毛和牛すき焼 奥久慈卵温泉玉子
口取り 黒毛和牛そぼろ煮 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

[315x255x55]

税込 2,700円
本体価格 2,500円



※重誥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。※重誥は回収容器になります。



重誥印

重誥桔梗 きぎょう

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

[315x255x55]

税込 3,240円
本体価格 3,000円



（ご飯付）



※重誥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。
※重誥のお刺身は焼肉・ヒレカツ・天ぷらに変更することができます。※重誥は回収容器になります。



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
 [245×245×60]
 税込 2,160円
 本体価格 2,000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。



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
 [245×245×60]
 税込 2,700円
 本体価格 2,500円



(ご飯付)



※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。
 ※重詰のお刺身は焼肉・ヒレカツ・天ぷらに変更することができます。※重詰は回収容器になります。

一品料理

温かい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
本体価格 300円

赤だし

税込 216円
本体価格 200円

※一品料理は回収容器になります

お茶

ペットボトル 350ml

税込 183円

本体価格 170円

紙パック

250ml

税込 108円

本体価格 100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57kcal
食塩相当量3.0g
内容量502g



お子様重詰

[350×115×46]

税込 1,620円

本体価格 1,500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

本体価格 1,500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次的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)