人形町今半

季節の献立弁当

期間限定

2023年 霜月・師走

11月1日［水］～12月27日［水］まで

人形町今半自慢の
黒毛和牛すき焼入り弁当

折詰 粋 いき

黒毛和牛すき焼
姫かぶら　姫長芋
舞茸　長葱　蓮根
奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ
玉子焼　有頭海老
ひじき煮　紅葉パプリカ
白飯　ローストビーフ
牛そぼろ　小松菜
ポン酢ジュレ
香の物　赤蕪漬　おみ漬
口取り
御飯

エネルギー608kcal
食塩相当量 4.3g 内容量 401g
214×169×46
税込2、160円

黒毛和牛づくしの二段重

折詰 神楽 かぐら

黒毛和牛すき焼
奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ
河豚皮柚子なます
ひじき煮　玉子焼
薩摩芋甘露煮
ミニトマト
小茄子　カニ菊花つみれ
ブロッコリー
ローストビーフ握り
山わさび　ポン酢ジュレ
牛そぼろと小松菜の稲荷寿司
白飯　松茸　枝豆
赤蕪漬　おみ漬
秋色三色団子
口取り
煮物
御飯
香の物
甘味

エネルギー639kcal
食塩相当量 5.3g 内容量 412g
188×120×52(二段)
税込2、484円

牛五目炊込ご飯と
すき焼入り贅沢三段重

折詰 雪月花 せつげっか

黒毛和牛すき焼
姫かぶら　蓮根
山椒おろしポン酢
酢橘
玉子焼
河豚皮柚子なます
鮑磯煮　ミニトマト
笹豆
鮭西京焼
大根　小松菜
なめこ
美味出汁餡
牛五目炊込ご飯
松茸　枝豆
赤蕪漬
秋色三色団子
口取り
焼物
煮物
御飯
香の物
甘味

エネルギー598kcal
食塩相当量 5.5g 内容量 417g
113×113×43(三段)
税込2、808円

黒毛和牛すき焼丼入り
季節の幕ノ内

折詰 冬の華 ふゆのはな

玉子焼　有頭海老
薩摩芋甘露煮　笹豆　一口昆布巻
紅白なます　ミニトマト
焙煎牛蒡サラダ　松茸
がんも　ブロッコリー
赤パプリカ
黒毛和牛すき焼丼
姫長芋　蓮根　奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ
鰹節たくあん
秋色三色団子
口取り
煮物
香の物
甘味

エネルギー608kcal
食塩相当量 3.8g 内容量 394g
200×200×58
税込1、728円

※期間限定の商品は大盛りのご注文、アレルギー対応、その他内容のご変更はご容赦頂きますよう、お願い申し上げます　※仕入れの状況により食材の変更・容器の急な変更をさせていただく場合がございます

2023年度 年末年始のご案内

ご予約はお早めにお願いいたします

年内のお弁当のお届けは12月27日（水）までとなります

◉ 年内12月25日（月）～27日（水）は折詰弁当（回収不要の商品）のみ、
12月27日（水）のお届けは14:00までとなります

◉ 新年は**1月4日（木）**より営業いたします
また新年1月4日（木）～5日（金）は折詰弁当（回収不要の商品）のみ、
1月4日（木）～6日（土）のご予約は**12月26日(火)**までにお願いいたします

各種会議や研修向けに定番商品を取り揃えました

人形町今半自慢の黒毛和牛シリーズ

黒毛和牛モモ使用

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590kcal　食塩相当量4.3g　内容量358g
税込 1,836円 〔肉増量〕税込 2,484円

黒毛和牛肩・ウデ使用

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738kcal　食塩相当量5.6g　内容量419g
税込 2,700円 〔肉増量〕税込 3,564円

黒毛和牛肩ロース使用

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 150φ×53　下段 150φ×54
エネルギー866kcal　食塩相当量5.8g　内容量433g
税込 3,240円 〔肉増量〕税込 4,320円

極

期間限定 | **11月1日〔水〕～12月27日〔水〕まで**
2023年 霜月・師走

三種の極上部位を愉しめる
折詰 三昧すき焼弁当

肩・ウデ
脂肪分は少なめながら濃厚な味わいで肉本来の歯ごたえも味わえる

肩ロース
美しいサシがしっかり入り、赤身は濃厚風味を味わう最高の部位

ロース
きめの細かい霜降りで、なめらかな柔らかい最上部位

エネルギー1、101kcal
食塩相当量7.0g 内容量517g
〔232×232×65〕
税込 4、860円

場所を選ばず
膝の上でも
お召し上がり
いただけます

黒毛和牛
折詰 一段すき焼弁当
〔200×200×58〕 エネルギー590kcal
食塩相当量4.3g　内容量358g
税込 1,836円 〔肉増量〕税込 2,484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519kcal
食塩相当量3.0g　内容量321g
税込 1,296円

幕ノ内シリーズ　江戸文化に欠かせない本格幕ノ内弁当の味と風味をお楽しみください

三色ご飯の幕ノ内
折詰 はぎ
口取り　焼魚　煮物　天ぷら
鶏五目ご飯　牛そぼろご飯
白飯　香の物
〔222×172×44〕
エネルギー481kcal
食塩相当量3.0g　内容量302g
税込 1,188円

人気の海老カツ弁当
折詰 かりん
海老カツ　鶏唐揚げ
ポテトサラダ　煮物
ブロッコリー　ミニトマト
白飯　香の物
〔214×142×49〕
エネルギー619kcal
食塩相当量4.4g　内容量419g
税込 1,188円

お子様にもおすすめ

彩り弁当
折詰 つむぎ
黒毛和牛すき焼　鶏唐揚げ
煮物　玉子焼　ポテトサラダ
焼魚　白身魚餡かけ
鶏五目ご飯　白飯
〔200×200×58〕
エネルギー577kcal
食塩相当量4.0g　内容量359g
税込 1,404円

甘味入幕ノ内
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670kcal
食塩相当量4.0g　内容量428g
税込 1,404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550kcal
食塩相当量3.0g　内容量361g
税込 1,512円

※表示料金は軽減税率適用価格、消費税8%にて掲載しております。
店内飲食の場合や給仕等の役務を伴う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。

美味しい
お食事のお供に
茶

お茶紙パック
内容量 250ml
税込 108円

お茶ペットボトル
内容量 600ml
税込 216円

人形町

今半

折詰

重詰

人形町

今半

2023.3

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

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

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

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

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

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

折詰 すみれ

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

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

折詰 かえで

黒毛和牛すき焼丼
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

折詰 あかね

口取り　焼魚　煮物
天ぷら　牛そぼろ稲荷
白飯　香の物　天汁タレ

折詰 銀鱈弁当

口取り　銀鱈西京焼
煮物　天ぷら
白飯　香の物

折詰 あおい

黒毛和牛すき焼
奥久慈卵温泉玉子
口取り
白飯　香の物
すき焼タレ

折詰 つむぎ

黒毛和牛すき焼
鶏唐揚げ　煮物
玉子焼　ポテトサラダ
焼魚　白身魚餡かけ
鶏五目ご飯　白飯

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

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

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

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　※重詰は回収容器になります

重詰 胡蝶 こちょう

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　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

※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　※重詰は回収容器になります

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

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

※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　※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

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

※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　※重詰は回収容器になります

重詰風月 ふうげつ

口取り　刺身
焼魚　煮物
白飯　香の物　若桃

重詰欅 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

※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　※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

旬 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

赤だし

※一品料理は回収容器になります

お子様用

お子様折詰

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

緑茶

ペットボトル……600ml
紙パック……250ml

※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あげます
※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

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　検索
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）

折詰　重詰

折　詰

	税込価格	本体価格	寸 法	掲載ページ
金のすき焼	3,300円	3,000円	上段150φ×53　下段150φ×54	3p
銀のすき焼	2,750円	2,500円	上段150φ×53　下段150φ×54	4p
すき焼弁当	1,870円	1,700円	上段150φ×40　下段150φ×40	4p
一段すき焼弁当	1,870円	1,700円	200×200×58	5p
すき焼丼	1,320円	1,200円	222×117×48	5p
なでしこ	3,630円	3,300円	271×181×53	7p
すみれ	2,860円	2,600円	113×113×43(三段)	8p
みずき	2,200円	2,000円	185×185×52	9p
かえで	2,200円	2,000円	185×185×52	9p
あかね	1,650円	1,500円	200×200×58	10p
あおい	1,650円	1,500円	200×200×58	10p
銀鱈弁当	1,540円	1,400円	172×222×44	11p
つむぎ	1,430円	1,300円	200×200×58	12p
かきつばた	1,430円	1,300円	195×195×49	12p
はぎ	1,210円	1,100円	222×172×44	13p
かりん	1,210円	1,100円	214×142×49	13p
お子様 折詰	1,650円	1,500円	200×200×58	19p

重詰/お吸物

※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 ※重詰は回収容器になります

	税込価格	本体価格	寸 法	掲載ページ
胡　蝶	4,400円	4,000円	280×280×55	15p
桔　梗	3,300円	3,000円	315×255×55	16p
紅　蘭	2,750円	2,500円	315×255×55	16p
山　吹	2,750円	2,500円	245×245×60	17p
花　月	2,200円	2,000円	245×245×60	17p
風　月	2,200円	2,000円	245×245×60	18p
欅	1,650円	1,500円	350×115×46	18p
お吸物	330円	300円		19p
赤だし	220円	200円		19p

緑　茶

※ペットボトル350mℓのお取り扱いは終了いたしました

	税込価格	本体価格	掲載ページ
ペットボトル600mℓ	220円	200円	19p
紙パック250mℓ	110円	100円	19p

※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
※表示料金は軽減税率適用外10%にて記載しております