人形町

今半

折詰

重詰

人形町

今半

2023.12
10,000

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 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

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）
玉葱　丁字麩　人参　隠元
奥久慈卵温泉玉子　すき焼タレ
白飯　小松菜お浸し　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（モモ）
奥久慈卵温泉玉子　すき焼タレ
銀鱈西京焼
口取り　煮物
ローストビーフ握り
白飯

折詰 すみれ

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

折詰 みずき

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

折詰 かえで

黒毛和牛すき焼丼（モモ）
奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ
口取り　焼魚　天ぷら
ローストビーフ稲荷
香の物
天汁タレ

折詰 あかね

ロ取り　焼魚　煮物
天ぷら　牛そぼろ稲荷
鶏五目ご飯　香の物
天汁タレ

折詰 なずな

黒毛和牛すき焼（モモ）
海老カツ　煮物
玉子焼　焼魚
ポテトサラダ
鶏五目ご飯　白飯

折詰 あおい

黒毛和牛すき焼（モモ）
奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ
ロ取り　焼魚　牛そぼろ
白飯　香の物

折詰 銀鱈弁当

ロ取り　銀鱈西京焼
煮物　天ぷら
白飯　香の物

折詰 かきつばた

口取り　焼魚　煮物
天ぷら　鶏五目ご飯
白飯　牛そぼろ
和菓子　香の物　天汁タレ

折詰 はぎ

口取り　焼魚　煮物
天ぷら　鶏五目ご飯
白飯　牛そぼろ
香の物　天汁タレ

折詰 かりん

海老カツ　鶏唐揚げ
煮物　ポテトサラダ
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 胡蝶 こちょう

黒毛和牛すき焼（モモ）　奥久慈卵温泉玉子　すき焼タレ
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

※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（モモ）
奥久慈卵温泉玉子　すき焼タレ
口取り　焼魚　煮物
天ぷら　刺身
白飯　香の物

重詰 琵琶 びわ

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

※すき焼は、お刺身に変更することができます

※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（モモ）
奥久慈卵温泉玉子　すき焼タレ
口取り　牛そぼろ　焼魚
煮物　天ぷら　刺身
白飯　香の物　フルーツ

重詰 紅蘭 こうらん

黒毛和牛すき焼（モモ）
奥久慈卵温泉玉子　すき焼タレ
口取り　牛そぼろ　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　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

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

緑茶

ペットボトル
600ml
350ml

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

折詰　重詰

人形町今半

折　詰

	税込価格	本体価格	寸法	エネルギー	食塩相当量	内容量	掲載ページ
金のすき焼	3,564円	3,300円	上段150φ×53　下段150φ×54	913kcal	5.9g	447g	3p
銀のすき焼	2,916円	2,700円	上段150φ×53　下段150φ×54	771kcal	5.7g	431g	4p
すき焼弁当	1,944円	1,800円	上段150φ×40　下段150φ×40	594kcal	4.3g	366g	4p
一段すき焼弁当	1,836円	1,700円	200×200×58	581kcal	3.5g	361g	5p
すき焼丼	1,404円	1,300円	222×117×48	477kcal	2.9g	317g	5p
なでしこ	3,780円	3,500円	271×181×53	825kcal	7.1g	512g	7p
すみれ	3,024円	2,800円	113×113×43(三段)	694kcal	4.6g	431g	8p
みずき	2,376円	2,200円	185×185×52	762kcal	5.2g	475g	9p
かえで	2,376円	2,200円	185×185×52	704kcal	4.9g	466g	9p
あかね	1,836円	1,700円	200×200×58	672kcal	4.4g	368g	10p
あおい	1,836円	1,700円	200×200×58	573kcal	3.9g	369g	10p
なずな	1,836円	1,700円	200×200×58	533kcal	4.1g	353g	11p
銀鱈弁当	1,620円	1,500円	172×222×44	549kcal	2.9g	358g	11p
かきつばた	1,620円	1,500円	195×195×49	673kcal	3.8g	413g	12p
はぎ	1,296円	1,200円	222×172×44	479kcal	3.1g	302g	13p
かりん	1,296円	1,200円	214×142×49	658kcal	4.4g	429g	13p

重詰/お吸物

※重詰は回収容器になります
※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
　重詰のエネルギー・食塩相当量・内容量の数値は画像に添った数値になります　詳しくはお問い合わせください
※お吸物は季節によって食材を変更しておりますので、「胡蝶」のエネルギー、食塩相当量、内容量はお吸物・天汁を抜いた数値になります

	税込価格	本体価格	寸法	エネルギー	食塩相当量	内容量	掲載ページ
胡　蝶	4,860円	4,500円	280×280×55	977kcal	6.7g	616g	15p
桔　梗	3,780円	3,500円	315×255×55	793kcal	5.2g	555g	16p
紅　蘭	3,240円	3,000円	315×255×55	965kcal	7.0g	580g	16p
山　吹	3,240円	3,000円	245×245×60	715kcal	4.9g	501g	17p
琵　琶	2,700円	2,500円	245×245×60	854kcal	5.4g	554g	17p
お吸物	324円	300円					18p
赤だし	216円	200円					18p

緑　茶

	税込価格	本体価格	掲載ページ
ペットボトル600㎖	216円	200円	18p
ペットボトル350㎖	189円	175円	18p
紙パック　250㎖	108円	100円	18p

※表示価格は軽減税率表記　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