

# 人形町 今半



黒毛和牛つくしの二段重

## 折詰 神楽 かぐら

- 黒毛和牛すき焼
- 温泉玉子
- すき焼タレ
- 黒毛和牛焼肉
- 玉葱
- グリーンリーフ
- 焼南京
- 口取り
- 細切り昆布煮
- 煮物
- 姫長芋素揚げ
- がんも 小茄子
- 豆腐しんじょう
- ご飯
- ローストビーフ握り
- 山わさび醤油漬
- ローストビーフ稲荷
- ポム酢ジュレ
- 白飯 牛味噌和え
- 赤蕨漬
- 紫芋団子
- 香の物
- 甘味

エネルギー757kcal  
食塩相当量5.1g  
内容量434g  
188×120×52(二段)  
税込2,750円

- 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
  - 温泉玉子
  - すき焼タレ
  - 口取り
  - 玉子焼 笹豆
  - 姫長芋素揚げ
  - 河豚皮柚子なます
  - 煮物
  - 銀鱈味醂焼
  - 小茄子 大根
  - 生麩
  - ご飯
  - 白飯
  - ちりめん山椒
  - サーモン稲荷
  - 小松菜 柚子
  - 紫芋団子
  - 香の物
  - 甘味

エネルギー664kcal  
食塩相当量4.6g  
内容量395g  
214×169×46  
税込2,420円



# 季節の献立弁当



今半風彩りちらし寿司と  
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
- 松茸 温泉玉子
- 口取り
- 酢橘 すき焼タレ
- 煮物
- 玉子焼 有頭海老
- 鮫煮 笹豆
- 姫長芋素揚げ
- 河豚皮柚子なます
- 今半風彩りちらし寿司
- 炙りサーモン
- イクラ 黒平豆
- 枝豆
- ローストビーフ
- 大葉
- 赤蕨漬
- 紫芋団子
- 香の物
- 甘味

エネルギー729kcal  
食塩相当量5.8g 内容量429g  
113×113×43(二段)  
税込3,080円



黒毛和牛すき焼入り  
季節の暮の内

## 折詰 冬の華 ふゆのはな

- 口取り
- 薩摩芋甘露煮
- 煮物
- 姫長芋素揚げ
- 揚げ物
- 大根美味出汁鰯掛け
- 松茸添え
- 小松菜
- がんも 小茄子
- ブロッコリー
- カマス黄味揚げ
- 人参天 天汁
- 黒毛和牛すき焼井
- 温泉玉子 すき焼タレ
- 鶏五目飯
- 高菜むらさき唐菜漬
- 紫芋団子
- 香の物
- 甘味

エネルギー683kcal  
食塩相当量4.6g  
内容量426g  
200×200×58  
税込1,980円

期間限定

2024年 霜月・師走

11月1日「金」～12月27日「金」まで

※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。

## 2024年度 年末年始のご案内

ご予約はお早めをお願いいたします

年内のお弁当のお届けは12月27日(金)までとなります

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

◎ 新年は1月6日(月)より営業いたします  
また新年1月6日(月)～7日(火)は折詰弁当(回収不要の商品)のみ、  
1月6日(月)～7日(火)お届け分のご予約は12月26日(木)までをお願いいたします

# 各種会議や研修時などのお食事に 人形町今半自慢の黒毛和牛シリーズ



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594kcal 食塩相当量4.3g 内容量366g

黒毛和牛モモ使用

税込 1,980円 [肉増量]税込 2,640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771kcal 食塩相当量5.7g 内容量431g

黒毛和牛肩・ウデ使用

税込 2,970円 [肉増量]税込 3,850円



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 筍豆 塩昆布 香の物

上段 150φ×53 下段 150φ×54  
エネルギー913kcal 食塩相当量5.9g 内容量447g

黒毛和牛肩ロース使用

税込 3,630円 [肉増量]税込 4,730円



## 折詰 豚どん弁当

豚肉 炒め玉葱 枝豆 花人参 蒸し南瓜 生姜醤油漬  
山わさび 白飯 小松菜お浸し 玉子焼 紫漬

[222×117×48]

税込 1,320円

牛肉屋が贈る  
豚を使用した  
井ぶり弁当です  
独自の味付けにより  
お肉を柔らかく  
仕上げ、  
山わさびと一緒に  
お召し上がり  
いただきます

新商品

人形町今半のすき焼弁当を膝の上でも



## 黒毛和牛 折詰 一段すき焼弁当

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  
白飯 香の物

[200×200×58] エネルギー581kcal  
食塩相当量3.5g 内容量361g

税込 1,870円 [肉増量]税込 2,530円



温泉玉子を崩しかけ食す  
人形町今半の牛井



## 黒毛和牛 折詰 すき焼井

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

[222×117×48] エネルギー477kcal  
食塩相当量2.9g 内容量317g

税込 1,430円



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 天汁タレ

[222×172×44] エネルギー479kcal  
食塩相当量3.1g 内容量302g

税込 1,320円



人気の海老カツ弁当

## 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

[214×142×49] エネルギー658kcal  
食塩相当量4.4g 内容量429g

税込 1,320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 牛そぼろ 和菓子 香の物 天汁タレ

[195×195×49] エネルギー673kcal  
食塩相当量3.8g 内容量413g

税込 1,650円



すき焼入海老カツ弁当

## 折詰 つゆくさ

黒毛和牛すき焼(モモ) すき焼タレ  
口取り 焼魚 海老カツ 白飯

[222×172×44] エネルギー490kcal  
食塩相当量2.9g 内容量322g

税込 1,650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549kcal  
食塩相当量2.9g 内容量358g

税込 1,650円



色彩弁当

## 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

[200×200×58] エネルギー533kcal  
食塩相当量4.1g 内容量353g

税込 1,870円



温玉付すき焼入弁当

## 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  
口取り 焼魚 牛そぼろ 白飯 香の物

[200×200×58] エネルギー573kcal  
食塩相当量3.9g 内容量369g

税込 1,870円



牛そぼろ稲荷と天ぷら弁当

## 折詰 あかね

口取り 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

[200×200×58] エネルギー672kcal  
食塩相当量4.4g 内容量368g

税込 1,870円

## 幕ノ内シリーズ

各種会合・会議など  
人形町今半ならではの  
幕ノ内弁当でおもてなし

※表示料金は消費税10%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、盛り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きます場合がございます。

お茶。ペットボトル  
税込 1,920円  
内容量 350ml

お茶紙パック  
税込 1,110円  
内容量 250ml

美味し  
お食事のお供に



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 香の物





### 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 香の物



### 折詰すき焼弁当

黒毛和牛  
 (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



### 折詰一段すき焼弁当

黒毛和牛  
 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



### 折詰すき焼井

黒毛和牛  
 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



折詰かえで

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



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 天ぶら  
鶏五目ご飯  
白飯 香の物





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 あかね

口取り 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 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(モモ)  
奥久慈卵温泉玉子  
すき焼タレ  
口取り 焼魚 牛そぼろ  
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



新商品

折詰 つゆくさ

黒毛和牛すき焼(モモ)  
すき焼タレ 口取り  
焼魚 海老カツ 白飯



# 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(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



眞菫印

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



眞菫印

重詰桔梗 きぎょう

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 牛そばろ 焼魚  
煮物 天ぷら 刺身  
白飯 香の物 フルーツ



眞菫印

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



眞菫印

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 牛そばろ 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

※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



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

.....  
3600ml

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・ご用命はお電話、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

固定電話からはフリーダイヤルをご利用いただけます

【フリーダイヤル】0120-330-231(1)

携帯電話からはこちら

【携帯】03-3641-0231(1)

営業時間 9:30~17:30

インターネットでのご注文

検索キーワードはこちら

<https://bento.imahan.com>(PC/スマホ)

ケータリングサービスソリューション部 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	エネルギー	食塩相当量	内容量	掲載ページ
金のすき焼	3,630円	3,300円	上段150φ×53 下段150φ×54	913kcal	5.9g	447g	3p
銀のすき焼	2,970円	2,700円	上段150φ×53 下段150φ×54	771kcal	5.7g	431g	4p
すき焼弁当	1,980円	1,800円	上段150φ×40 下段150φ×40	594kcal	4.3g	366g	4p
一段すき焼弁当	1,870円	1,700円	200×200×58	581kcal	3.5g	361g	5p
すき焼丼	1,430円	1,300円	222×117×48	477kcal	2.9g	317g	5p
なでしこ	3,850円	3,500円	271×181×53	825kcal	7.1g	512g	7p
すみれ	3,080円	2,800円	113×113×43(三段)	694kcal	4.6g	431g	8p
みずき	2,420円	2,200円	185×185×52	762kcal	5.2g	475g	9p
かえで	2,420円	2,200円	185×185×52	675kcal	4.9g	466g	9p
あかぬ	1,870円	1,700円	200×200×58	672kcal	4.4g	368g	10p
あおい	1,870円	1,700円	200×200×58	573kcal	3.9g	369g	10p
なずな	1,870円	1,700円	200×200×58	533kcal	4.1g	353g	11p
銀鱈弁当	1,650円	1,500円	172×222×44	549kcal	2.9g	358g	11p
かきつばた	1,650円	1,500円	195×195×49	673kcal	3.8g	413g	12p
<b>新</b> つゆくさ	1,650円	1,500円	222×172×44	490kcal	2.9g	322g	—
はぎ	1,320円	1,200円	222×172×44	479kcal	3.1g	302g	13p
かりん	1,320円	1,200円	214×142×49	658kcal	4.4g	429g	13p

※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

## 重詰/お吸物

	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	4,950円	4,500円	280×280×55	977kcal	6.7g	616g	15p
桔梗	3,850円	3,500円	315×255×55	793kcal	5.2g	555g	16p
紅蘭	3,300円	3,000円	315×255×55	965kcal	7.0g	580g	16p
山吹	3,300円	3,000円	245×245×60	715kcal	4.9g	501g	17p
琵琶	2,750円	2,500円	245×245×60	854kcal	5.4g	554g	17p
お吸物	330円	300円					18p
赤だし	220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600ml	220円	200円	18p
ペットボトル350ml	192円	175円	18p
紙パック 250ml	110円	100円	18p

※表示料金は軽減税率適用外10%にて記載しております

# 人形町 今半



## ベジタリアン弁当A 【¥1,320-】 税込み/消費税率10%

ベジタリアン弁当Aは牛肉、鶏肉、豚肉、魚介類、乳製品、卵、はちみつを使用していないベジタリアン弁当です。

※一部白糖を使用しております。

ベジタリアンでない方でも美味しくお召し上がりいただけるお弁当です。

※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。



## ベジタリアン弁当B 【¥1,650-】 税込み/消費税率10%

ベジタリアン弁当Bは牛肉、鶏肉、豚肉、魚介類、乳製品、卵を使用していないベジタリアン弁当です。

※一部白糖、はちみつを使用しております。

ベジタリアンでない方でも美味しくお召し上がりいただけるお弁当です。

※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。



## ベジタリアン弁当C 【¥2,200-】 税込み/消費税率10%

ベジタリアン弁当Cは牛肉、鶏肉、豚肉、魚介類、乳製品、卵、はちみつを使用していないベジタリアン弁当です。

※一部白糖を使用しております。

ベジタリアンでない方でも美味しくお召し上がりいただけるお弁当です。

※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。