

人形町 今半



人形町今半自慢の
黒毛和牛すき焼入り弁当

折詰 初春 はつはる

黒毛和牛すき焼
手毬麩 温泉玉子
すき焼タレ

口取り
細切り昆布煮 笹豆
煮物
蕨と富有柿の甘酢 有頭海老
海老しんじょう 枝豆
ご飯
カニご飯
赤蕨と小松菜の稲荷寿司
イチゴ風味大福

エネルギー 677 kcal
食塩相当量 5.1g 内容量 435g
214×169×46

税込 2,420円



黒毛和牛つくしの二段重

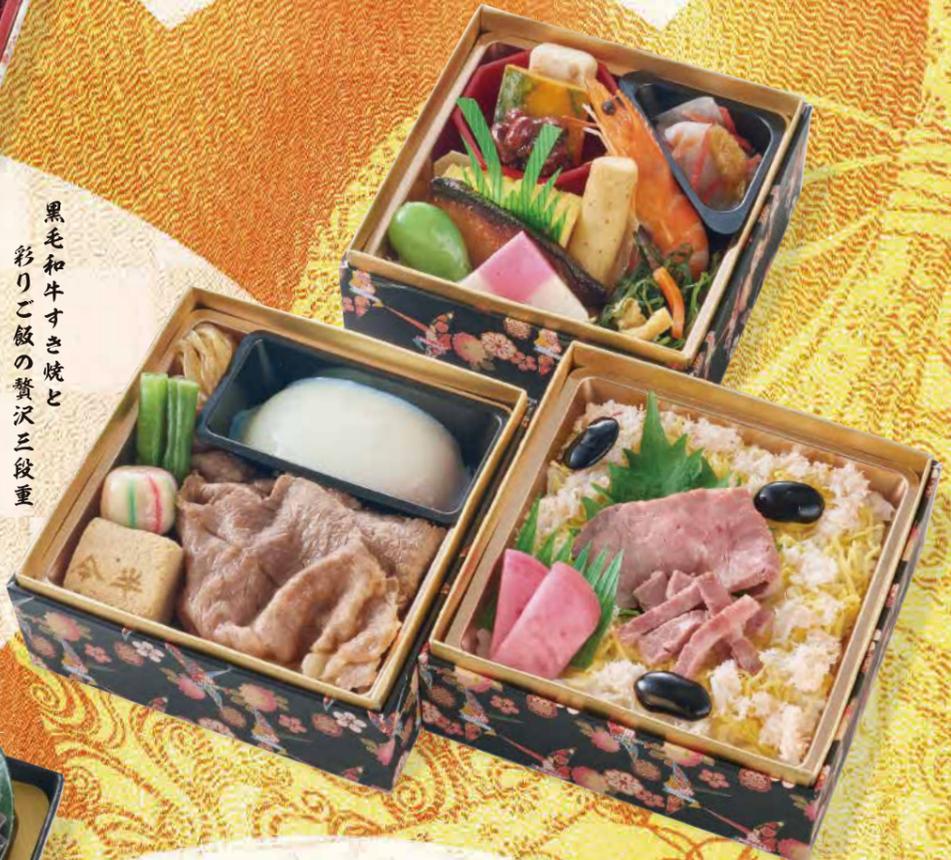
折詰 双六 すごろく

黒毛和牛すき焼
手毬麩 温泉玉子 すき焼タレ
口取り
蕨と富有柿の甘酢 ひじき煮
煮物
小茄子 ブロッコリ
カニ風味しんじょう
ご飯
黒毛和牛焼肉丼
焼南京 炒め玉ねぎ
カニ飯
ローストビーフ稲荷
ローストビーフ握り
山わさび醤油漬
ポン酢ジュレ
赤蕨漬 おみ漬

香の物

エネルギー 774 kcal
食塩相当量 5.9g 内容量 482g
188×120×52(二段)

税込 2,750円



黒毛和牛すき焼と
彩りご飯の贅沢三段重

折詰 祥鳳 しょうほう

黒毛和牛すき焼
手毬麩 温泉玉子
すき焼タレ

口取り
玉子焼 有頭海老
笹豆 紅白市松蒲鉾
蕨と富有柿の甘酢
姫長芋素揚げ
細切り昆布煮

煮物
鯛割下焼
カニ風味しんじょう
南京 小豆

今半風彩りご飯
カニ飯 ローストビーフ

香の物
赤蕨漬

エネルギー 695 kcal
食塩相当量 4.8g 内容量 406g
113×113×43(二段)

税込 3,080円



黒毛和牛すき焼井入り
季節の暴の内

折詰 慶びの華 よろこびのはな

口取り
玉子焼 紅白市松蒲鉾
ピリ辛蒟蒻 笹豆
ミニトマト ひじき煮
焼鱈子 細切り昆布煮
揚げ物
カマス黄味揚げ
がんも 小茄子
煮物
ブロッコリ
黒毛和牛すき焼井 手毬麩
ご飯
温泉玉子 すき焼タレ

香の物
唐彩菜漬

甘味
イチゴ風味大福

エネルギー 627 kcal
食塩相当量 4.7g 内容量 410g
200×200×58

税込 1,980円

期間限定

2025年 睦月・如月

1月6日(月)～2月28日(金)まで

季節の献立弁当

※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

年始のお届けは1月6日(月)から ※折詰のみ

◎ 1月6日(月)は通常通りのお届けになります ◎ 1月6日(月)・7日(火)・8日(水)のお届け分のご予約は年内12月26日(木)までお願いいたします



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
税込 1,980円 (肉増量)税込 2,640円

黒毛和牛モモ使用



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771kcal 食塩相当量5.7g 内容量431g
税込 2,970円 (肉増量)税込 3,850円

黒毛和牛肩・ウデ使用



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913kcal 食塩相当量5.9g 内容量447g
税込 3,630円 (肉増量)税込 4,730円

黒毛和牛肩ロース使用



新商品

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 柴漬
[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、山わさびと一緒に召し上がりいただきます。

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



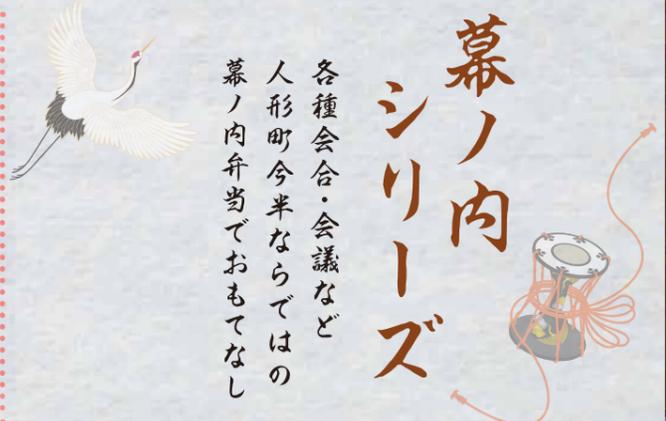
黒毛和牛
折詰 すき焼井
黒毛和牛(モモ) 玉葱 丁字麩 人参
隠元 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ
白飯 小松菜お浸し 香の物
[222×117×48] エネルギー477kcal
食塩相当量2.9g 内容量317g
税込 1,430円



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



幕ノ肉弁当でおもてなし
各種会合・会議など
人形町今半ならではの
シリーズ



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



焼魚弁当
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



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



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

※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。

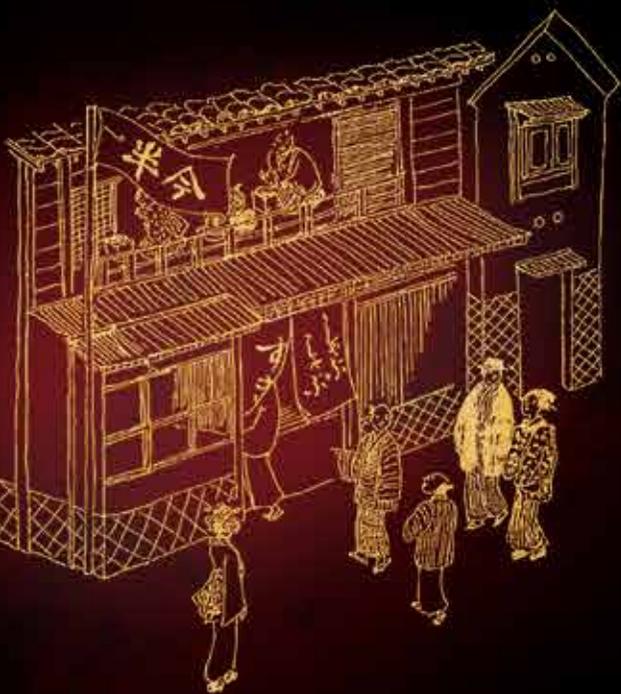
美味し
お食事のお供に
お茶紙パック
税込 1,100円
内容量 250ml
お茶へットボトル
税込 1,920円
内容量 350ml
税込 2,200円
内容量 600ml



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(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 (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 (七七)
 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



折詰すき焼弁

黒毛和牛 (七七)
 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



奥久慈
折詰

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

奥久慈
折詰





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 牛そぼろ 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

※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
新 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。