

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 華衣

はなごころも

- 黒毛和牛すき焼
- 奥久慈卵温泉玉子
- すき焼タレ
- 口取り
- 玉子焼 有頭海老 鮎磯煮
- 赤板蒲鉾 一口昆布巻
- ぜんまいと芥の胡麻和え
- 揚げ物
- タラの芽黄味揚げ
- 煮物
- 小茄子 ブロッコリ
- がんと
- 御飯
- 酢飯 牛そぼろ
- 釜揚げしらす 桜花
- 香の物
- 赤蕨漬
- 甘味
- 桜餅

エネルギー 759 kcal
食塩相当量 6.6g 内容量 457g
214×169×46
税込 2,376円



黒毛和牛づくしの二段重

折詰 花筏

はないかだ

- 黒毛和牛すき焼
- 奥久慈卵温泉玉子
- すき焼タレ
- 口取り
- ひじき煮 紅白なます
- 桜花
- 揚げ物
- タラの芽黄味揚げ
- 姫長芽素揚げ
- 煮物
- がんも 小茄子
- ブロッコリ
- 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
- 牛そぼろご飯
- 赤蕨漬 おみ漬
- 甘味
- 桜餅

エネルギー 727 kcal
食塩相当量 5.6g 内容量 442g
188×120×52(二段)
税込 2,700円



彩りちらし寿司と
すき焼入り贅沢三段重



折詰 春霞

はるがすみ

- 黒毛和牛すき焼
- 奥久慈卵温泉玉子
- すき焼タレ
- 口取り
- 玉子焼 一口昆布巻
- 有頭海老 赤板蒲鉾
- ぜんまいと芥の胡麻和え
- 焼物
- 銀鱈味酎焼
- 揚げ物
- タラの芽黄味揚げ
- 彩りちらし寿司
- 酢飯 桜海老 牛そぼろ
- 釜揚げしらす
- ローストビーフ
- 香の物
- 赤蕨漬
- 甘味
- 桜餅

エネルギー 718 kcal
食塩相当量 5.5g 内容量 441g
113×113×43(三段)
税込 3,024円



黒毛和牛すき焼入り
季節の暴ノ内

折詰 春の華

はるのはな

- 黒毛和牛すき焼
- 奥久慈卵温泉玉子
- すき焼タレ
- 口取り
- 玉子焼 一口昆布巻
- 赤板蒲鉾 鯛香梅煮
- ぜんまいと芥の胡麻和え
- 揚げ物
- 笹豆 ひじき煮
- 煮物
- 海老黄味揚げ
- がんも 小茄子
- ブロッコリ
- 黒毛和牛すき焼
- 奥久慈卵温泉玉子
- すき焼タレ
- 柴漬
- 三色団子
- 香の物
- 三色団子
- 甘味

エネルギー 646 kcal
食塩相当量 4.5g 内容量 409g
200×200×58
税込 1,944円



期間限定

2024年 弥生・卯月

3月1日〔金〕～4月30日〔火〕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

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 1,944円 (肉増量)税込 2,592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
税込 2,916円 (肉増量)税込 3,780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
税込 3,564円 (肉増量)税込 4,644円



黒毛和牛肩ロース使用



期間限定 3月1日[金]~4月30日[火]まで
2024年 弥生・卯月

三種の極上部位を愉しめる
折詰 三昧すき焼弁当



肩ロース
美しいサシが
しつかり入り
赤身は濃厚
風味を味わう
最高の部位

肩・ウデ
脂肪分は
少なめながら
濃厚な味わいで
肉本来の
旨みも
味わえる

ロース
きめの細かい
霜降りて
なめらかな
柔らかい
最上位

エネルギー1,096kcal
食塩相当量7.5g 内容量505g
[232×232×66]
税込 5,400円



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 1,836円 (肉増量)税込 2,484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 鷹元 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 1,404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 1,296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 1,296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 1,620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



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 1,620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 1,836円



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 1,836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 1,836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
お食事のお供に
お茶紙パック
税込 108円
内容量250ml
お茶ペットボトル
税込 189円
内容量350ml
税込 216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
(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



折詰すき焼丼

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 なすな

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



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	704kcal	4.9g	466g	9p
あかね	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
はき	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