



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



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
奥久慈卵温泉玉子
口取り 焼魚
天ぷら ローストビーフ
香の物 すき焼タレ 天汁タレ



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



折詰あかね
口取り 焼魚 煮物
天ぷら 牛そばろ稲荷
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



折詰はぎ
口取り 焼魚 煮物
天ぷら 鶏五目飯
牛そばろご飯
白飯 香の物



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 白身魚鰯かけ
鶏五目ご飯 白飯



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



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



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 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
すき焼ダレ



※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



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





重詰風月
ふうげつ
口取り 刺身
焼魚 煮物
白飯 香の物 若桃



重詰
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

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

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



お子様折詰

緑茶

ペットボトル

紙パック

600ml

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、揚げ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
<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)