



人形町
今半

折詰
重詰

人形町
今半



すき焼



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

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〕

本体価格3,300円

税込3,630円





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 温泉玉子
すき焼タレ
白飯 香の物

〔200×200×58〕
本体価格1,700円
税込1,870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 丁字麴 人参 青菜
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〕
本体価格2,700円
税込2,970円



黒毛和牛

折詰すき焼丼

黒毛和牛(モモ)
玉葱 丁字麴 人参 隠元
温泉玉子 すき焼タレ
白飯 小松菜お浸し 香の物

〔222×117×48〕
本体価格1,300円
税込1,430円



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 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〕
本体価格1,800円
税込1,980円

折詰

折詰なでしこ

黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
銀鱈西京焼 ロ取り 煮物
ローストビーフ握り
白飯

〔271×181×53〕
本体価格3,500円
税込3,850円



折詰かえで

黒毛和牛すき焼井(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
ロ取り 焼魚 天ぷら
ローストビーフ稲荷
香の物
天汁タレ

〔185×185×55〕
本体価格2,200円
税込2,420円



折詰すみれ

黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
ロ取り 有頭海老 焼魚
ローストビーフ握り
白飯 牛そばろ 香の物
和菓子

〔113×113×43(三段)〕
本体価格2,800円
税込3,080円





折詰あやめ
黒毛和牛すき焼(モモ)
すき焼タレ
口取り 焼魚 煮物
揚げ出汁豆腐
白飯 香の物
〔180×180×43〕
本体価格2,000円
税込2,200円



折詰みずき
黒毛和牛すき焼(モモ)
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
〔185×185×52〕
本体価格2,200円
税込2,420円



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 牛そぼろ
〔200×200×58〕
本体価格1,700円
税込1,870円



折詰わかば
黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
口取り 有頭海老 焼魚
白飯
〔180×180×43〕
本体価格2,000円
税込2,200円

折詰あかね

口取り 焼魚 煮物
天ぷら 牛そばろ稲荷
鶏五目ご飯 香の物
天汁タレ

〔200×200×58〕
本体価格1,700円
税込1,870円



折詰牛助六弁当

口取り
煮物 天ぷら
すき焼稲荷
ローストビーフ握り
太巻 香の物
和菓子

〔190×110×45〕
本体価格1,600円
税込1,760円



折詰あおい

黒毛和牛すき焼(モモ)
温泉玉子 すき焼タレ
口取り 焼魚 牛そばろ
白飯 香の物

〔200×200×58〕
本体価格1,700円
税込1,870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〕
本体価格1,500円
税込1,650円





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
〔222×172×44〕
本体価格1,200円
税込1,320円



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〕
本体価格1,500円
税込1,650円



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〕
本体価格1,200円
税込1,320円



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〕
本体価格1,500円
税込1,650円

重詰

重詰 胡蝶 こちよう

黒毛和牛すき焼(モモ) 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

〔280×280×55〕
本体価格 4,500円
税込 4,950円



※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 ※重詰商品は回収容器でございます



重詰山吹 やまぶき
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 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
 [245×245×60]
 本体価格3,000円
 税込3,300円



重詰桔梗 ききよう
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 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
 [315×255×55]
 本体価格3,500円
 税込3,850円



重詰琵琶 びわ
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 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
 [245×245×60]
 本体価格2,500円
 税込2,750円

※すき焼は、お刺身に変更することができます



重詰紅蘭 こうらん
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 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
 [315×255×55]
 本体価格3,000円
 税込3,300円

※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 ※重詰商品は回収容器でございます

※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 ※重詰商品は回収容器でございます

碗物



※梱物商品は回収容器でございます

赤だし

本体価格	200円
税込	220円



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

本体価格	300円
税込	330円

緑茶

※同一厨房で卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ、くるみ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

製造元 株式会社人形町今半フーズプラント
 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)
 ※本カタログは、製造元 株式会社人形町今半フーズプラントが、販売元様専用として制作したものです
 課税は販売元の業務形態によるものとなっております

紙
パ
ツ
ク

本体価格	100円	250m
税込	110円	

ペットボトル

税込	本体価格	600ml
220円	200円	

本体価格	175円	350 ml
税込	192円	