

炉団幸樂

しろいこうらん

お肉好きにおすすめしたい黒毛和牛つくしの二段重

折詰 神樂

かぐら

黒毛和牛すき焼
温泉水子 すき焼タレ
口取り 蕨と富有柿の甘酢 ひじき煮 紅葉パブリカ
楊物 細切り昆布煮 大学芋 玉子焼 笹豆
ご飯 牛蒡薄衣揚げ
ライストビーフ 稲荷 ポン酢ジュレ
グリーンリーフ ローストビーフ握り
香り物 ガーリックセサミ 白飯 牛味噌
甘味 おみ漬
きなこおはぎ

エネルギー708kcal
食塩相当量4.9g 内容量421g
188×120×52(段)

税込2,750円

甘味入り

ワンランク上の
すき焼肉の贅沢三段重

折詰 雪月花

せつげつか

黒毛和牛すき焼
温泉水子 すき焼タレ
口取り ひじき煮 クコの実
煮物 くるみ柚子流し 煮鮑
楊物 玉子焼 姫長芋 酢取生姜
煮物 河豚薄衣揚げ 酢橘
大根 小松菜 エノキ味噌
美味汁
ご飯 白飯 牛味噌
ライストビーフ 山葵
香り物 赤蕨漬
甘味 きなこおはぎ

エネルギー704kcal
食塩相当量4.2g 内容量424g
113×113×43(三段)

税込3,080円

暮歳の団樂

季節の献立弁当

一年の軌跡を振り返り、新たな変化へ期待ふくらむ時季
寒さが深まる中、団炉裏の周りに
幸せが集うような和やかなひとときに

新たな年を迎えるお支度に

またお仕事後の納会などに感謝を伝えるおもてなし

人形町今半が冬の団樂をお手伝いたします



甘味入り

季節味わく
人形町今半こだわりの弁当

折詰 粋

いき

黒毛和牛すき焼
温泉水子 すき焼タレ
口取り 玉子焼
煮物 蕨と富有柿の甘酢
楊物 大学芋
煮物 長メバル西京焼
煮物 酢取生姜
煮物 小茄子 大根 生麩
煮物 河豚薄衣揚げ 酢橘
ご飯 白飯
彩りめん 枝豆
紅葉パブリカ
クコの実
紅ずわい蟹稻荷
大葉 刻み柚子
唐彩菜漬
香り物 唐彩菜漬
甘味 きなこおはぎ

エネルギー724kcal
食塩相当量4.3g 内容量420g
214×169×46

税込2,420円



甘味入り

折詰 冬の華

ふゆのはな

美味しい提案！
温玉をのせて食す
すき焼井入り
口取り ひじき煮
楊物 細切昆布煮 笹豆
煮物 烏賊軟骨かき揚げ 天汁
煮物 がんも 小茄子
ご飯 ブロッコリー
黒毛和牛すき焼井
温泉水子 すき焼タレ
香り物 白飯
甘味 柴漬
きなこおはぎ

エネルギー673kcal
食塩相当量4.0g 内容量401g
200×200×58

税込1,980円

お届け期間限定

2025年 霜月・師走

11月1日[土]～12月26日[金]まで

人形町

今半

※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

2025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26日(金)までとなります

- ◎ 年内12月24日(水)～26日(金)は折詰弁当(回収不要の商品)のみとなります
- ◎ 新年は1月5日(月)より営業いたします
また新年1月5日(月)～6日(火)は折詰弁当(回収不要の商品)のみ、
1月5日(月)～6日(火)お届け分のご予約は12月26日(金)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は 人形町今半自慢の黒毛和牛シリーズ



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

人形町今半の
すき焼弁当を
膝の上でも



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
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
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 3,630円 [肉増量]税込 4,730円

お手軽 井もの シリーズ

牛肉屋が贈る豚を使用した井ふり弁当
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

折詰 豚どん弁当
豚肉 炒め玉葱 枝豆 花人参
焼南京 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] エネルギー542kcal
食塩相当量2.9g 内容量350g
税込 1,320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



すき焼入お好み弁当
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
揚げ豆腐の美味出汁餡かけ
白飯 香の物
[180×180×43] エネルギー608kcal
食塩相当量4.5g 内容量398g
税込 2,200円



温玉付すき焼と銀鱈入弁当
折詰 わかば
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
有頭海老 焼魚
白飯 香の物
[180×180×43] エネルギー592kcal
食塩相当量3.6g 内容量370g
税込 2,200円



幕ノ肉シリーズ

各種会合・会議など人形町今半ならではの
幕ノ肉弁当でおもてなし

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



牛そぼろ縮荷と天ぷら弁当
折詰 あかね
口取り 焼魚 煮物
天ぷら 牛そぼろ縮荷
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



折詰 牛助六弁当
(ぎゅうすけろく)
口取り 焼魚 煮物
天ぷら すき焼縮荷
ローストビーフ握り
太巻 香の物 和菓子
[190×110×45] エネルギー478kcal
食塩相当量4.0g 内容量259g
税込 1,760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



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



甘味入幕の内
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



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



※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きます場合がございます。

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
お茶ペットボトル
税込 1,920円
内容量 600ml
税込 2,200円



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 牛そぼろ 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 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

椀物

※椀物商品は回収させていただきます



赤だし
本体価格 200円
税込 220円



お吸物
本体価格 300円
税込 330円

◀

お吸物は毎月厳選した旬の食材を使用しています

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

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 ッ ク	本体価格	250	ペ ット ボ ト ル	本体価格	600
	税込	1100円		税込	2200円
		ml			ml
	本体価格	175		本体価格	350
	税込	192円		税込	220円
		ml			ml

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。

※都合により容量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。

※都合により容量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。

※都合により容量を変更させていただく場合がございます。