



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 菘豆 塩昆布 香の物

3,300円(税別)



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

1,700円(税別)

3月1日より
一部内容が変更されております



黒毛和牛
折詰 すき焼井
黒毛和牛(毛毛)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

1,300円(税別)



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

2,700円(税別)



黒毛和牛
折詰 すき焼弁当
(上段)
黒毛和牛(毛毛)
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

1,800円(税別)



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

3,500円(税別)



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

折詰みずぎ

3月1日より

2,200円(税別)

一部内容が変更されております



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

折詰かえで

2,200円(税別)



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

折詰すみれ

2,800円(税別)



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

3月1日より
1,700円(税別)
一部内容が変更されております



折詰銀鱈弁当
口取り 銀鱈西京焼
煮物 天ぷら
白飯 香の物

1,500円(税別)



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

3月1日より
1,700円(税別)
一部内容が変更されております



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

1,200円(税別)



3月1日より「なずな」
 名称/内容が変更されて
 1,700円(税別)



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

3月1日より
 1,200円(税別)
 一部内容が変更されております



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

3月1日より
 1,500円(税別)
 一部内容が変更されております





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

4,500円(税別)

※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

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

3,000円(税別)



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

3,500円(税別)



3月1日より「琵琶」
 名称/内容が変更されて
 2,500円(税別)



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

3月1日より
 3,000円(税別)
 一部内容が変更されております

