

2025年 文月・葉月

お届け期間限定

7月1日[火]～8月31日[日]まで

匠
桐箱入り

涼やかなおもてなし
盛夏の「匠」膳

桐箱に匠の技と旬の食材を盛り込みました

豪華な
桐箱入り
折詰弁当のため
回収はございません

折詰 夏雅 かが

「282×191×61」
エネルギー786kcal
食塩相当量5.2g
内容量544g

税込3,996円

折詰 香具山 かくやま

「312×110×62」(既) 既
エネルギー943kcal
食塩相当量5.7g 内容量609g

税込5,400円

極

人形町今半別製
牛肉好きには堪らない部位の食べ比べ

折詰 三昧すき焼弁当

黒毛和牛

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
歯ごたえも
味わえる

ロース
きめの細かい
霜降り、
なめらかな
柔らかい
最上部位

贅美濃厚なる
三種の極上部位

エネルギー1,040kcal
食塩相当量6.4g 内容量497g
「233×232×65」
税込5,400円

2025年 文月・葉月

お届け期間限定 7月1日[火]～8月31日[日]まで

折詰 夏野菜
黒毛和牛
ポン酢すき焼

「下段150φ×40」
エネルギー526kcal
食塩相当量3.9g 内容量365g

税込2,268円

人形町今半でしか味わえない
山椒おろしポン酢で
いただく夏すき焼

スタミナ増強
ビタミンA、B1、B2を
たっぷり含んだ
牛うな重で
夏バテ解消

黒毛和牛
加熱折詰 牛うな重
「210×136×75」 エネルギー778kcal
食塩相当量4.1g 内容量444g

税込 3,456円

●加熱式容器使用 紐を引き抜いて温める、それだけです お客さまの目の前で完成します

人形町今半 夏の納涼イベントや各種パーティーを美味しく楽しむ 新提案!

お手軽パーティープラン

夏の楽しいイベントを
美味しく盛り上げます!

詳しい情報はこちら!

お届け日曜日12:00までご注文いただけます

涼彩清夏 しやうさいせいげふ

お肉好きにおすすめしたい
黒毛和牛づくしの二段重

折詰 雲流 うんりゅう

エネルギー758kcal 食塩相当量6.1g 内容量453g
188×120×52(二段)

税込2,700円

甘味入りで
女性にも喜ばれる

折詰 灯陽 とうよう

エネルギー723kcal 食塩相当量4.8g 内容量429g
214×169×46

税込2,376円

盛夏の便り
季節の献立弁当

お盆の帰省や花火大会
会社のイベントなど
人が集い活気にあふれる時季
旬の野菜が飾る鮮やかなお弁当で
夏のひとときを彩ります

美味しい提案!
温玉をのせて食す すき焼井入り

折詰 夏の華 なつのはな

エネルギー654kcal 食塩相当量4.7g 内容量404g
200×200×58

税込1,944円

ワンランク上の
すき焼肉の贅沢三段重

折詰 祭囃子 まつりばやし

エネルギー727kcal 食塩相当量5.5g 内容量435g
113×113×43(三段)

税込3,024円

全商品の詳細情報は
こちらから!

2025年 文月・葉月 | お届け期間限定 | 7月1日[火]～8月31日[日]まで

2025年8月14日(木)～8月16日(土)を館内メンテナンスの為、臨時休業とさせていただきます

臨時休業に伴い前日8月13日(水)は折詰のみのお届けとさせていただきます また、8月17日(日)・18日(月)お届け分のご注文・ご変更・キャンセルは8月11日(月)の17:30までにお願いいたします

※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

人形町今半自慢の黒毛和牛

黒毛和牛
折詰 すき焼弁当
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

場所を選ばず膝の上でも
お召し上がりいただけます

黒毛和牛
折詰 一段すき焼弁当
[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

黒毛和牛・ウデ使用
折詰 銀のすき焼
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・肩・ウデ使用
折詰 金のすき焼
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
折詰 すき焼丼
[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

紐を引くだけ 加熱式容器使用

黒毛和牛
保温重詰 すき鍋重(モモ肉)
[上段 180φ×55 下段 180φ×50]
エネルギー910kcal 食塩相当量6.4g
税込 2,808円 (肉増量)税込 3,456円

黒毛和牛
保温重詰 すき鍋重(肩・ウデ肉)
[上段 180φ×55 下段 180φ×50]
エネルギー934kcal 食塩相当量6.4g
税込 3,240円 (肉増量)税込 4,104円

黒毛和牛
保温重詰 すき鍋重(肩・ロース肉)
[上段 180φ×55 下段 180φ×50]
エネルギー1,055kcal 食塩相当量6.4g
税込 3,780円 (肉増量)税込 4,860円

黒毛和牛
加熱折詰 すき焼あつたか重
[210×136×75] エネルギー679kcal
食塩相当量4.2g 内容量404g
税込 3,024円

黒毛和牛
折詰 肩・ウデ
[210×136×75] エネルギー800kcal
食塩相当量4.2g 内容量404g
税込 3,564円

黒毛和牛
折詰 ロース
[210×136×75] エネルギー916kcal
食塩相当量4.2g 内容量404g
税込 4,644円

ご家庭で一人様用本格すき焼

黒毛和牛すき焼小鍋
(すきやきこなべ)

お一人様ずつ、熱々の
お座敷コンロで人形町今半厳選
黒毛和牛の贅沢な旨味を
お手軽に楽しみ
いただけます

オプション
ご飯 税込 216円
お吸物 税込 324円
赤だし 税込 216円

黒毛和牛すき焼皿
おかずやおつまみとして、他の部位も
愉しみたい方へ

モモ
一口白滝、焼豆腐、椎茸、長葱、人参、青菜
[148×108×40] エネルギー194kcal
食塩相当量2.2g 内容量112g
税込 1,134円

肩・ウデ
一口白滝、丁字鮓、椎茸、長葱、人参、青菜
[170×108×40] エネルギー236kcal
食塩相当量2.5g 内容量127g
税込 1,404円

肩ロース
一口白滝、丁字鮓、椎茸、長葱、人参、青菜
[170×108×40] エネルギー296kcal
食塩相当量2.5g 内容量127g
税込 1,674円

ウデ
小鍋[200φ×35]
エネルギー430kcal
食塩相当量3.0g
税込 2,916円

ロース
小鍋[200φ×35]
エネルギー717kcal
食塩相当量3.6g
税込 4,644円

すき焼に
最も適した
部位です

脂身が少なく
肉本来の味を
楽しめます

※写真は肩・ウデ内になります
※こちらの商品は回収容器になります

重詰 お客様のおもてなしや会議の席で

温玉付すき焼入弁当
重詰 琵琶 びわ
[245×245×60]
税込 2,700円

温玉付すき焼と天ぷら弁当
重詰 紅蘭 こうらん
[315×255×55]
税込 3,240円

温玉付すき焼と刺身入弁当
重詰 山吹 やまぶき
[245×245×60]
税込 3,240円

温玉付すき焼と刺身・フルーツ入弁当
重詰 桔梗 ききょう
[315×255×55]
税込 3,780円

贅沢重詰
重詰 胡蝶 こはよう
[280×280×55]
税込 4,860円

会席 お祝い事など大切な席に

会席重詰 吉祥 きっしょう
[370×255×55]
税込 6,480円

すき焼小鍋(肩・ウデ)付
会席重詰 慶福膳 鶴
[245×245×60] [200φ×35]
(けい・ふくせん つる) 税込 7,560円

すき焼小鍋(肩・ロース)付
会席重詰 慶福膳 亀
[370×255×55] [200φ×35]
(けい・ふくせん かん) 税込 9,720円

こだわり抹茶の
あんプリン
[75φ×55]
エネルギー224kcal
食塩相当量0.1g
内容量105g
税込 594円

100日御祝い
ケーキ
4号サイズ(直径13cm)
[2~4名様向け] 税込 2,700円
5号サイズ(直径15cm)
[4~6名様向け] 税込 3,780円

お食い初め
健康かななる
成長の願いを
込めて……
お食い初め願ひ膳
税込 6,480円

折詰 お子様膳
[222×117×41] エネルギー610kcal
食塩相当量4.0g 内容量378g
税込 1,620円

折詰 特選すき焼コロッケと
メンチカツ弁当
[188×188×39]
エネルギー631kcal
食塩相当量3.0g 内容量365g 税込 1,296円

折詰 ご家族や、ご友人との楽しいひとときのお食事に

人形町今半オリジナル
折詰 豚とん弁当
[222×117×48] エネルギー542kcal
食塩相当量2.9g 内容量350g
税込 1,296円

生姜の香り広がる
折詰 牛玉鶏そぼろ丼
[222×117×48] エネルギー429kcal
食塩相当量3.0g 内容量282g
税込 1,404円

すき焼入海老カツ弁当
折詰 つゆくさ
[222×117×48] エネルギー490kcal
食塩相当量2.9g 内容量322g
税込 1,620円

甘味入幕の内
折詰 かきつばた
[195×195×49] エネルギー490kcal
食塩相当量3.8g 内容量413g
税込 1,620円

焼魚弁当
折詰 銀鑓弁当
[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

黒毛和牛ローストビーフ寿司入
折詰 牛助六弁当
(ぎゅうすけろく)
[190×110×45] エネルギー478kcal
食塩相当量4.0g 内容量259g
税込 1,728円

温玉付すき焼入弁当
折詰 あおい
[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
[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

すき焼入お好み弁当
折詰 あやめ
[180×180×43] エネルギー608kcal
食塩相当量4.5g 内容量398g
税込 2,160円

温玉付すき焼と銀鑓入弁当
折詰 わかば
[180×180×43] エネルギー592kcal
食塩相当量3.6g 内容量370g
税込 2,160円

温玉付すき焼と
炊込みご飯入弁当
折詰 みずぎ
[185×185×52] エネルギー762kcal
食塩相当量5.2g 内容量475g
税込 2,376円

彩り三段弁当
折詰 すみれ
[113×113×43 (三段)]
エネルギー822kcal
食塩相当量6.4g
内容量431g
税込 3,024円

黒毛和牛と銀鑓贅沢弁当
折詰 なでこ
[271×181×53]
エネルギー822kcal
食塩相当量6.4g
内容量507g
税込 3,780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 ※重詰は回収容器になります ※折詰の容器は都合により変更させていただく場合がございます

緑茶
紙パック
ペットボトル
600ml 税込 216円
350ml 税込 189円
250ml 税込 108円

赤だし
季節のお吸物
税込 216円
税込 324円
税込 324円

お吸物 即席 本格おだし
あこし湯葉のお吸物 税込 324円
※お湯とお碗のご用意が必要となります
※一品料理は毎月厳選した旬の食材を使用しています
※一品料理は回収容器になります

一品料理 温かいままお届けいたします

お届け地域及び配達時間のご案内

① 10:00~11:00 ② 11:00~12:00 ③ 10:30~11:15 ④ 10:45~11:30
⑤ 11:00~11:45 ⑥ 11:15~12:00 ⑦ 12:00~13:00 ⑧ 13:00~13:55
⑨ 14:05~15:00 ⑩ 15:00~16:00 ⑪ 16:00~18:00

⑪は120分枠でお届けになります ※交通事情や、駐車場確保の為、多少前後する場合がございます。

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩の時間枠でのお届け地域
江東区、品川区、渋谷区、新宿区、台東区、中央区、千代田区、豊島区、中野区、文京区、港区、目黒区
①②⑦⑧⑨⑩の時間枠でのお届け地域
足立区、荒川区、板橋区、江戸川区、大田区、葛飾区、北区、杉並区、世田谷区、練馬区、市川市、浦安市、右記赤字の地域

※表示料金は軽減税率の適用となります消費税8%にて掲載しております。給仕等の役務を伴うお届けの場合は軽減税率対象外となり消費税10%となります。

■合計¥7,560(税込)よりご注文を承ります。■東京23区、市川市、浦安市は、平日14:05~のお届け分は合計¥5,400(税込)よりご注文を承ります。■誠に勝手ながら、土・日・祝祭日の配達エリア(神奈川・千葉・埼玉)につきましては合計¥16,200(税込)より承ります。■ご希望により有料にて配達人の派遣を承っております。尚、派遣のご依頼はお届け日の7日前までにお願いいたします。■ご注文・ご変更はお届け日前日の12:00までにお願いいたします。■前日12:00以降のご注文キャンセルは、ご予約代金の全額を預金いたします。■お届けは最大2ヵ月後のお日にちまで承ります。■100個以上のご予約は3日前の12:00までにお願いいたします。■生ものを使用しておりますのでお早めにお召し上がりください。■重詰容器は、ご会食後14:00~18:00の間でお引き取りいただけます。■午後のお届け分は翌日の午後にお引き取りいただけます。■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2次汚染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、アレルギー物質は全てのお食材を同じ油で調理いたしますので重篤なアレルギー反応は十分にございます。ご理解、ご留意いただきますようお願いいたします。■アレルギー・食塩相当量の表示は必ずご確認ください。■当店でアレルギー表示が記載されている商品は、個人情報保護法を遵守し、個人情報の保護、管理に万全を尽くしております。■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。■天候の急変、天災その他の状況により、お届けの遅れ、またはお届けできない場合がございます。■ご注文の集中により食材手配が困難な場合は、ご注文をお断りすることがございます。■午前前割分(14:00までのお届け分)は16:00までに、午後前割分(14:05以降のお届け分)は23:00までにお召し上がりください。尚、刺身入弁当はなるべく早くお召し上がりください。

お支払い方法

① 現金
商品受け渡し時に代金のお支払いをお願いいたします。

② クレジットカード
アメリカンエクスプレス/JCB/VISA/Master/ダイナース/楽天カードの各カード及び提携カードがご利用いただけます。※お支払いの方法は1回払いとなります。

③ 銀行振込(電子請求書)
(法人のお客様のみ)はじめてご注文のお客様は、現金・クレジットカード・PayPayからお選びください。

④ PayPay
商品受け渡し時に決済をお願いいたします。領収書の発行はございません。

ご注文集中により、期日を前に締め切らせていただく場合がございます。ご注文状況はHPからご確認ください。

ご注文・ご変更は前日の12:00までにお願ひいたします

営業時間 9:30~17:30

固定電話からはフリーダイヤルをご利用いただけます 0120-330-231 携帯電話からは 03-3641-0231

ご注文前に必ずご確認ください

合計¥7,560(税込)よりご注文を承ります

●東京23区、市川市、浦安市は、平日14:05~のお届け分は、合計¥5,400(税込)よりご注文を承ります
●土・日・祝祭日の東京23区、市川市、浦安市の各地域以外は、¥16,200(税込)からのお届けになります

インターネットでのご注文

お弁当 検索 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)

各種取り揃えてあります