人形町

今半

折詰

重詰

人形町

今半

2023.12
10,000

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

税込3,630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

税込2,970円

黒毛和牛

折詰 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
（下段）
白飯　塩昆布　香の物

税込1,980円

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

税込1,870円

黒毛和牛

折詰 すき焼丼

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

税込1,430円

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（モモ）
奥久慈卵温泉玉子　すき焼タレ
銀鱈西京焼
口取り　煮物
ローストビーフ握り
白飯

税込3,850円

折詰 すみれ

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
ローストビーフ握り
白飯　香の物
和菓子

税込2,970円

折詰 みずき

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
煮物　天ぷら
鶏五目ご飯
白飯　香の物

税込2,420円

折詰 かえで

黒毛和牛すき焼丼（モモ）
奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ
口取り　焼魚　天ぷら
ローストビーフ稲荷
香の物
天汁タレ

税込2,420円

折詰 あかね

ロ取り　焼魚　煮物
天ぷら　牛そぼろ稲荷
鶏五目ご飯　香の物
天汁タレ

税込1,870円

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
ロ取り　焼魚　牛そぼろ
白飯　香の物

税込1,870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

税込1,870円

折詰 銀鱈弁当

ロ取り　銀鱈西京焼
煮物　天ぷら
白飯　香の物

税込1,650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

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

税込1,320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

税込1,320円

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 こちょう

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　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

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　※重詰は回収容器になります

重詰 桔梗 ききょう

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　牛そぼろ　焼魚
煮物　天ぷら　刺身
白飯　香の物　フルーツ

税込3,850円

重詰 山吹 やまぶき

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　煮物
天ぷら　刺身
白飯　香の物

税込3,300円

重詰 紅蘭 こうらん

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　牛そぼろ　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

税込3,300円

重詰 琵琶 びわ

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　煮物　天ぷら
白飯　香の物　フルーツ

税込2,750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

一品料理

温かいままで
お届けいたします

旬
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
税込３３０円

赤だし
税込２２０円

※一品料理は回収容器になります

緑茶

ペットボトル
……６００ml　税込２２０円

紙パック
……３５０ml　税込１９２円
……２５０ml　税込１１０円

Congrès Square
コングレスクエア日本橋

予約 TEL :03 - 3275 - 2090 平日10:00～18:00

E-mail:yoyaku@congres-square.jp