

販売者：

製造元：株式会社人形町今半フーズプラント



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
[222mm × 172mm × 44mm]

税込価格1,320円(本体価格1,200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
[214mm × 142mm × 49mm]

税込価格1,320円(本体価格1,200円)



【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
温泉玉子 すき焼タレ
白飯 小松菜お浸し 香の物
[222mm × 117mm × 48mm]

税込価格1,430円(本体価格1,300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
[195mm × 195mm × 49mm]

税込価格1,650円(本体価格1,500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
[172mm × 222mm × 44mm]

税込価格1,650円(本体価格1,500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
[190mm × 110mm × 45mm]

税込価格1,760円(本体価格1,600円)

アレルギー情報

同一厨房で卵、乳製品、小麦、そば、落花生、かに、えび、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。詳しくはお問い合わせ下さい。調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次的混入の可能性ある為、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。 ※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。

販売者：

製造元：株式会社人形町今半フーズプラント



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 牛さぼろ
[200mm×200mm×58mm]

税込価格1,870円(本体価格1,700円)



折詰 あかね

口取り 焼魚 煮物
天ぷら 牛さぼろ稲荷
鶏五目ご飯 香の物 天汁タレ
[200mm×200mm×58mm]

税込価格1,870円(本体価格1,700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
牛さぼろ 白飯 香の物
[200mm×200mm×58mm]

税込価格1,870円(本体価格1,700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
[200mm×200mm×58mm]

税込価格1,870円(本体価格1,700円)

[肉増量 税込価格2,530円(本体価格2,300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 φ150mm×40mm 下段 φ150mm×40mm]

税込価格1,980円(本体価格1,800円)

[肉増量 税込価格2,640円(本体価格2,400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
[180mm×180mm×43mm]

税込価格2,200円(本体価格2,000円)

アレルギー情報

卵、乳製品、小麦、そば、落花生、かに、えび、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。詳しくはお問い合わせ下さい。調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次混入の可能性があり、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。 ※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。

販売者：

製造元：株式会社人形町今半フーズプラント



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
[180mm×180mm×43mm]

税込価格2,200円(本体価格2,000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
[185mm×185mm×52mm]

税込価格2,420円(本体価格2,200円)



折詰 かえで

黒毛和牛すき焼并(モモ) 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
[185mm×185mm×52mm]

税込価格2,420円(本体価格2,200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 温泉玉子 すき焼タレ
下段/白飯 塩昆布 香の物
[上段φ150mm×53mm 下段φ150mm×54mm]

税込価格2,970円(本体価格2,700円)

[肉増量 税込価格3,850円(本体価格3,500円)]



折詰 すみれ

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 ローストビーフ握り
白飯 牛そぼろ 香の物 和菓子
[113mm×113mm×43mm(三段)]

税込価格3,080円(本体価格2,800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 温泉玉子 すき焼タレ
下段/白飯 笹豆 塩昆布 香の物
[上段φ150mm×53mm 下段φ150mm×54mm]

税込価格3,630円(本体価格3,300円)

[肉増量 税込価格4,730円(本体価格4,300円)]

アレルギー情報

卵、乳製品、小麦、そば、落花生、かに、えび、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。詳しくはお問い合わせ下さい。調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次混入の可能性のある為、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。 ※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。

販売者：

製造元：株式会社人形町今半フーズプラント



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 口取り 煮物
ローストビーフ握り 白飯
[271mm×181mm×53mm]

税込価格3,850円(本体価格3,500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
[245mm×245mm×60mm]

税込価格2,750円(本体価格2,500円)

※すき焼は刺身に変更可能です



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
[315mm×255mm×55mm]

税込価格3,300円(本体価格3,000円)



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
[245mm×245mm×60mm]

税込価格3,300円(本体価格3,000円)



重詰 桔梗 ききょう

黒毛和牛すき焼(モモ) 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
[315mm×255mm×55mm]

税込価格3,850円(本体価格3,500円)



重詰 胡蝶 こちょう

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
[280mm×280mm×55mm]

税込価格4,950円(本体価格4,500円)

アレルギー情報

卵、乳製品、小麦、そば、落花生、かに、えび、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。詳しくはお問い合わせ下さい。調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次混入の可能性があり、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。 ※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。

販売者：

製造元：株式会社人形町今半フーズプラント



お吸物

税込価格330円（本体価格300円）

お吸物は毎月厳選した旬の食材を使用しています
※椀物商品は回収容器でございます



赤だし

税込価格220円（本体価格200円）

お茶

ペットボトル 350ml

税込価格192円（本体価格175円）

ペットボトル 600ml

税込価格220円（本体価格200円）

紙パック 250ml

税込価格110円（本体価格100円）

アレルギー情報

卵、乳製品、小麦、そば、落花生、かに、えび、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。詳しくはお問い合わせ下さい。調理、盛付け過程では、アレルギー物質の2次混入の可能性のある為、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。 ※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。