味めぐり
季節の移ろいを
楽しむ
すき焼

深まる季節を味わう

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

とろろを絡めて



おすすめ 期間限定

黒毛和牛
折詰 とろろすき焼弁当
［上段 150φ×40　下段 150φ×40］
税別 2,300円 〔肉増量〕税別 2,900円
税込 2,530円 〔肉増量〕税込 3,190円

【お届け期間限定】11月1日(日)～12月28日(月)

付属の柚子七味で
味の変化も

季節の彩りを味わう



期間限定 葛だれ変更可

黒毛和牛
折詰 錦繍すき焼弁当（きんしゅう）
［上段 150φ×40　下段 150φ×40］
税別 2,300円 〔肉増量〕税別 2,900円
税込 2,530円 〔肉増量〕税込 3,190円

【お届け期間限定】11月1日(日)～12月28日(月)

葛だれで
すき焼弁当に
とろり、
新しい味わい



新提案

温泉玉子を無料で
葛だれに変更可能

右記のマークが
ついている商品は
温泉玉子を葛だれ
に変更できます

葛だれ変更可

定番のすき焼弁当を一段に



スペースが限られた場所でのお食事におすすめです



黒毛和牛
折詰 一段すき焼弁当
［185×185×44］
税別 1,800円 〔肉増量〕税別 2,400円
税込 1,980円 〔肉増量〕税込 2,640円

大久手 山本屋 × 人形町 今半

味噌だれ



黒毛和牛モモ使用

大久手 山本屋 八丁味噌使用
折詰 黄金味噌すき焼
［上段 150φ×53 下段 150φ×54］
税別 2,300円 〔肉増量〕税別 2,900円
税込 2,530円 〔肉増量〕税込 3,190円

2026～2027 年末年始のご案内

2026年							2027年	
23（水）	24（木）	25（金）	26（土）	27（日）	28（月）	29（火）～1/3（日）	4（月）	5（火）
重詰商品・お吸物・赤だし 年内お届け最終日	折詰商品のみ	折詰商品のみ ※一部商品を除く	休業	休業	折詰商品のみ ※一部商品を除く ※午前のお届けのみ	休業	折詰商品のみ ※一部商品を除く	通常営業

2,000円〜　感謝を伝えるおもてなしに



おすすめ
黒毛和牛肩ロース使用

黒毛和牛
折詰 金のすき焼
上段 150φ×53　下段 150φ×54
葛だれ変更可
税別 3,300円〔肉増量〕税別 4,300円
税込 3,630円　〔肉増量〕税込 4,730円



黒毛和牛肩・ウデ使用

黒毛和牛
折詰 銀のすき焼
上段 150φ×53　下段 150φ×54
葛だれ変更可
税別 2,700円〔肉増量〕税別 3,500円
税込 2,970円　〔肉増量〕税込 3,850円



折詰 みずき
[185×185×52]
税別 2,200円 税込 2,420円



折詰 かえで
[185×185×52]
税別 2,200円 税込 2,420円



折詰 わかば
[180×180×43]
税別 2,000円 税込 2,200円



折詰 あやめ
[180×180×43]
税別 2,000円 税込 2,200円

1,600円〜　話が弾む華やかさ



黒毛和牛モモ使用

黒毛和牛
折詰 すき焼弁当
上段 150φ×40　下段 150φ×40
葛だれ変更可
税別 1,800円〔肉増量〕税別 2,400円
税込 1,980円　〔肉増量〕税込 2,640円



折詰 あおい
[200×200×48]
税別 1,700円 税込 1,870円



折詰 なずな
[200×200×48]
税別 1,700円 税込 1,870円



折詰 あかね
[200×200×48]
税別 1,700円 税込 1,870円



折詰 牛助六弁当
（ぎゅうすけろく）
[190×110×45]
税別 1,600円 税込 1,760円

1,200円〜　大満足のお手頃弁当　手軽に美味しいものを



折詰 かきつばた
[195×195×49]
税別 1,500円 税込 1,650円



折詰 つゆくさ
[222×172×44]
税別 1,500円 税込 1,650円



折詰 銀鱈弁当
[172×222×44]
税別 1,500円 税込 1,650円



折詰 はぎ
[222×172×44]
税別 1,200円 税込 1,320円



折詰 かりん
[214×142×49]
税別 1,200円 税込 1,320円



黒毛和牛
折詰 すき焼丼
[222×117×48]
税別 1,300円 税込 1,430円



折詰 豚どん弁当
[222×117×48]
税別 1,200円 税込 1,320円

ベジタリアン弁当のご注文は1週間前までにお願いいたします

※お電話・FAXのご注文のみ承ります。



折詰 ベジタリアン弁当A
[222×172×44]
税別 1,200円 税込 1,320円



折詰 ベジタリアン弁当B
[200×200×48]
税別 1,500円 税込 1,650円



折詰 ベジタリアン弁当C
[214×169×46]
税別 2,000円 税込 2,200円

お届け期間限定｜2026年　霜月・師走｜11月1日〔日〕〜12月28日〔月〕まで

季節の幕ノ内

各種会合・会議など人形町今半ならではの幕ノ内弁当でおもてなし

大切なお客様へ、心を尽くしたいお席に

迷ったらまずはこちら



黒毛和牛
濃厚な味わい
肩・ウデ肉
蟹身入り

折詰 雪月花 せつげっか
[113×113×43(三段)]
税別 3,050円(税込3,355円)



黒毛和牛
人形町今半のすき焼
蟹身入り
黒毛和牛
ローストビーフ握り
黒毛和牛
小松菜・ローストビーフ稲荷

甘味入り
折詰 神楽 かぐら
[188×120×52(二段)]
税別 2,750円(税込3,025円)

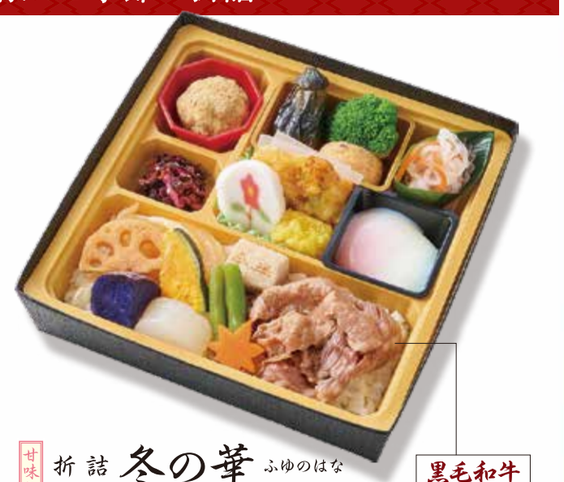
会議やセミナーに華を添える季節の折詰

迷ったらまずはこちら



蕪と富有柿の
甘酢稲荷
蟹身入り
黒毛和牛
人形町今半のすき焼

甘味入り
折詰 粋 いき
[214×169×46]
税別 2,450円(税込2,695円)



黒毛和牛
人形町今半
特製すき焼丼

甘味入り
折詰 冬の華 ふゆのはな
[200×200×48]
税別 1,800円(税込1,980円)

※表示料金は、消費税10%にて表示しております。

■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く場合がございます。

美味しいお食事のお供に

お茶ペットボトル		お茶紙パック
内容量 350ml	内容量 600ml	内容量 250ml
税別 175円 税込 192円	税別 200円 税込 220円	税別 100円 税込 110円