



### 折詰 はぎ

口取り 焼魚 煮物  
天ぷら 鶏五目ご飯 白飯 牛そばろ  
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  
奥久慈卵温泉玉子 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 牛そばろ  
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 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  
[200mm × 200mm × 58mm]

税込価格1,870円(本体価格1,700円)

## アレルギー情報

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。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次的混入の可能性があるので、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。 ※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。



### 折詰 あかね

口取り 焼魚 煮物  
天ぷら 牛そばろ稲荷  
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) 奥久慈卵温泉玉子  
すき焼タレ 口取り 焼魚  
牛そばろ 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

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  
[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 奥久慈卵温泉玉子 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 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  
[185mm×185mm×52mm]

税込価格2,420円(本体価格2,200円)



### 折詰 かえで

黒毛和牛すき焼井(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  
[185mm×185mm×52mm]

税込価格2,420円(本体価格2,200円)

## アレルギー情報

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。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次的混入の可能性があるので、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。 ※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。



【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  
[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) 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  
[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 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  
[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)]



### 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  
[271mm×181mm×53mm]

税込価格3,850円(本体価格3,500円)

#### アレルギー情報

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。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。





### 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  
[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) 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ  
口取り 牛そばろ 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) 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  
[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) 奥久慈卵温泉玉子  
すき焼タレ 口取り 牛そばろ 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) 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  
[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、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。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次的混入の可能性があるので、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。 ※都合により容器または内容器を変更させていただく場合がございます。



## 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  
※一品料理は回収容器になります



## 赤だし

税込価格220円（本体価格200円）

### アレルギー情報

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。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次的混入の可能性がある為、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。