

人形町 今半

※2020年4月現在

※合計金額¥7,000(税別)より承ります。



【黒毛和牛】

折詰 すき焼丼

黒毛和牛、玉葱、丁字麩、結び白滝、隠元、椎茸、人参、筍、煮玉子、白飯、柴漬、すき焼タレ

[144mm×105mm×51mm]

本体価格 1,200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、青菜、椎茸、温泉玉子、すき焼タレ

(下段) /白飯、塩昆布、柴漬

[上段φ150mm×40mm 下段φ150mm×40mm]

本体価格 1,500円



【黒毛和牛】

折詰 銀のすき焼

(上段) /黒毛和牛(肩・ウデ) 長葱、筍、結び白滝、焼豆腐、人参、椎茸、丁字麩、青菜、温泉玉子、すき焼タレ

(下段) /白飯、塩昆布、柴漬

[上段φ150mm×53mm 下段φ150mm×54mm]

本体価格 2,200円



【黒毛和牛】

折詰 金のすき焼

(上段) /黒毛和牛(肩ロース) 長葱、筍、結び白滝、焼豆腐、人参、椎茸、丁字麩、青菜、温泉玉子、すき焼タレ

(下段) /白飯、笹豆、塩昆布、柴漬

[上段φ150mm×53mm 下段φ150mm×54mm]

本体価格 2,700円

人形町今半

※2020年4月現在

※合計金額¥7,000(税別)より承ります。



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、塩昆布、柴漬

[200mm×200mm×58mm]

本体価格 1,500円



折詰 からころも

黒毛和牛すき焼、玉子焼、高野豆腐と小松菜お浸し、シルバー西京焼、蓮根はさみ揚げ、煮物、ご飯、香の物

[200mm×200mm×58mm]

本体価格 1,200円



折詰 ともえ

玉子焼、小松菜お浸し、焼鮭、蓮根はさみ揚げ、煮物、ごはん、香の物

[222mm×172mm×44mm]

本体価格 1,000円



お茶 紙パック (250ml)

本体価格 100円

※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。

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。

調理、盛り付け過程では、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絶対的なものではありません。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。

NAGOYA
CONVENTION
HALL

名古屋コンベンションホール

TEL: 052-433-1488

E-mail: info@nagoya.conventionhall.jp