

HYOGO

B-CONCIER

お弁当は妥協では無く、外食以上のリッチな食事へ



Bコンシェルには様々な経歴を持った技術の高い料理人が在籍しております

それにより一つ星を獲得する有名店などの味の再現を可能としました

高級弁当製造に特化した特注のキッチンで修業を積んだ料理人だから出来る名店の味を再現し

ご自宅や会議、セミナーなどのシーンでご利用できる今までにない特別なブランドを展開をしています

2025.03

Bコンシェルのお強み



有名店のお弁当がたくさん

ミシュラン獲得店舗、老舗店、高級店など
弊社からのみご注文可能なお弁当をぜひお試しください！

01

02

最大限に抑えた手数料

食材原価を最大利用！
仲介業者へ支払う、おおよそ20%~45%の手数料
それを押さえることにより食材原価率がUP！
金額未達でも配送に行けることも多数！



お弁当の組み合わせが自由

数か所のセントラルキッチンで製造するため
同じキッチン内であれば価格もジャンルも
組み合わせ自由にご注文が可能！

(商品A)2160円×5個

(商品B)1620円×3個 合計8個など

03

04

現地まで配送

お約束時間までにお届けし、現地で決済！
また、すべてのお弁当が「お茶・お箸・梱包資材」など
オプション込みとなります！





ご注文はLINEで簡単に

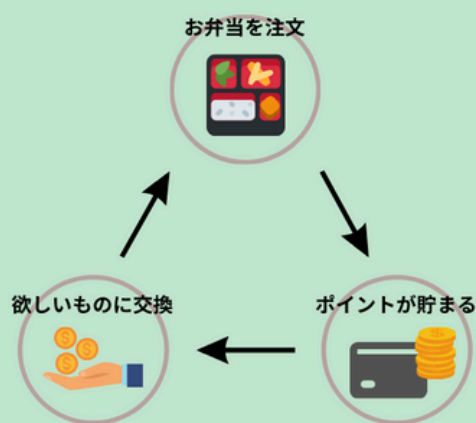
Bコンセルのラインアカウントを友達に追加で
24時間簡単に注文可能！

05

06

ご予約の即日回答

全てのお弁当をBコンセルで製造するため
注文可否の即日回答を実現！
LINEでのご注文は待ち時間がより短くなります！



Bポイントが貯まる

貯まったポイントは、paypayポイントなど
キャッシュレスポイントに変更可能！
貯まったポイントで
好きなものを購入しよう！

07

08

配達前日連絡

配達の前日17時に、ご注文内容に相違が無いか
Bコンセルよりメールにて確認のご連絡を行います！



ご注文方法・納品



注文する

- ▶ TEL 070-1596-0618
受付時間：平日11:00-18:00
- ▶ MAIL a.funai@b-concier.com
- ▶ LINE a.faro 



注文確定

確定メールがメールまたはSMSに届きます。
内容に相違が無いかな確認をお願いします。

前日連絡

配送日前日にメール、またはSMSにて
前日確認のご連絡を送信いたします。



納品日当日

- ・お弁当を現地まで配送いたします。
- ・現地カード決済・請求書払い・代引きにてお支払頂きます。
- ・すべてのお弁当に
無料のお茶・小袋・お箸・おしぼりをご用意しております。

ご利用方法の注意事項

配達時間・営業時間 9:00-19:00

配送エリア・送料 送料は無料です。配達エリア配達エリアページを参照ください。

お弁当の保管について 料理によっては傷みが早い食材がございます。お弁当のお届け後は涼しい場所に保管しなるべく早めにお召し上がりください。車中で長時間保管されることが無いようにお願いいたします。

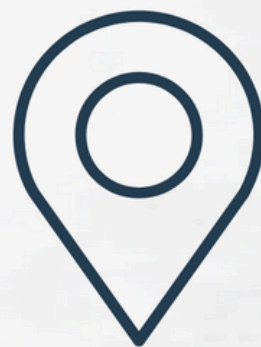
変更・キャンセル 変更やキャンセルがあった場合はなるべく早めに連絡ください。
2営業日の12時以降はキャンセル料金が発生する場合がございます。

個人情報について お客様からお預かりした個人情報や注文内容については、警察機関・公共機関・裁判所などからの
提出要請があった場合を除き第三者に譲渡または利用することは一切ございません。

注意事項

- ・天候や交通事情により、ご指定の配達時間に遅れる場合がございますのでご了承ください。
- ・一部店舗におきまして注文過多により、ご希望に添えない場合がございます。
- ・写真は盛り付け例です。仕入れ状況により変更される場合がございます。
- ・お弁当の注文・配達に関する契約はお客様と店舗との間で直接締結されます。
- ・このカタログ又は当社WEBサイトをお客様が使用されたことにより、
またこれに関して発生したトラブル(食中毒、異物混入などを含みますがこれらに限りません)に
ついてはお客様と店舗との間で解決していただき、ビーコンシェルは一切の責任を負いません。

配送エリア



兵庫県

合計10,000円～ 神戸市垂水区 神戸市須磨区
神戸市兵庫区 神戸市中央区
神戸市長田区

合計15,000円～ 神戸市灘区 神戸市西区
神戸市東灘区

合計20,000円～ 三木市 高砂市 神戸市北区
加古郡播磨町 加古郡稲美町
加古川市 明石市 姫路市

合計25,000円～ 加東市 西宮市 加西市
小野市 揖保郡太子町 芦屋市

合計30,000円～ 尼崎市 三田市 たつの市 西脇市

合計35,000円～ 赤穂市 相生市 宝塚市 伊丹市

合計40,000円～ 丹波篠山市 丹波市 多可郡多可町
神崎郡福崎町 神崎郡市川町
川西市



Peluche m🌐nde

北海道札幌出身の「寺田 義晶」シェフ
札幌のイタリアンレストランを経て
東京の「ラー・エ・ミクニ」
「ホテル・ドゥ・ミクニ」など
ミクニグループのレストランで
修業を積み、24歳という若さで、
最年少副料理長まで登り詰めた。

2017年27歳で独立企業。
2020年単身デンマークへ渡丁。
「世界のベストレストラン50」で
何度も1位に輝いている
nomaで修業の後、今に至る。

who is the supervising chef?

6 Yoshiaki Terada

Peluche monde

正真正銘“フレンチ弁当”

寺田シェフがレストランで腕を振るったフレンチのコース料理を
前菜からデザートまでお弁当に詰め込みました。



menu le plus populaire

～ムニュ ル・ブリュ・ポプュレール～

¥2160(税込)

赤身ステーキ

じっくり低温で火を入れたローストチキン

～季節の野菜を使ったボービエット～

牛肉のラグー 3種のパプリカサラダ スパイスハッシュドポテト

生チョコとフランボワーズソース バジルライス



menu spécial

～ムニュ スペシャル～

¥1800(税込)

赤身ステーキ

じっくり低温で火を入れたローストチキン

～季節の野菜を使ったボービエット～

牛肉のラグー 3種のパプリカサラダ スパイスハッシュドポテト

生チョコとフランボワーズソース

バジルライス 大根マヨネーズ しば漬けアッシェ



menu le plus populaire

～ムニュ ル・ブリュ・ポプュレール～

【肉増量】¥2700(税込)

赤身ステーキ

じっくり低温で火を入れたローストチキン

～季節の野菜を使ったボービエット～

牛肉のラグー 3種のパプリカサラダ

スパイスハッシュドポテト

生チョコとフランボワーズソース

バジルライス



menu tendance

～ムニュ タンダンス～

¥1620(税込)

赤身ステーキ 牛肉のラグー

3種のパプリカサラダ

スパイスハッシュドポテト

生チョコとフランボワーズソース

ポテマヨコーン 芽キャベツ

バジルライス

大根マヨネーズ しば漬けアッシェ



menu du jour

～ムニュ ドウ ジュール～

¥1500(税込)

牛肉のラグー 唐揚げ南蛮と芽キャベツ

じっくり低温で火を入れたローストチキン

～季節の野菜を使ったボービエット～

3種のパプリカサラダ

スパイスハッシュドポテト

生チョコとフランボワーズソース

ポテマヨコーン

バジルライスとステーキ

大根マヨネーズ しば漬けアッシェ

m e l i m e l o

大地の香りを豊かに表現する、 北海道発信の一つ星フレンチ

「メリメロ」とは、フランス語で直訳すると「いろいろなものがあって、楽しい」という意。「咲き乱れるガーデニングの花に蝶々が飛んでいるような、そんな情景を皿の上で表現したい」と語る佐藤シェフ。日本国内外の厳選した食材と、フレンチの技、そして日本人としての感性を一皿に盛り込み、多彩な食感や香り、味わいを表現する。口に入れた瞬間に食材が瞬間的に溶け合い、素材のストーリーや情景までもが目に浮かぶような、創造性豊かな料理が高く評価され、2017年には一つ星に輝いた。



佐藤 大典 Sato Hironori

幼少時より食に対する意識が高く、自然と料理人を目指すことを決意。卒業後フランスへ渡り、帰国後は札幌のレストランに勤務。その後もフランスと北海道を行き来しながら、料理の腕に磨きかける。2013年、33歳で札幌・円山にメリメロを開業。2015年には札幌・大通りへ移転し、オーナーシェフを務めながらもさらなる味の進化のために、再びフランスへ渡る。パリの名高いレストラン・アストランス、ルドワイヤンで半年間研鑽を重ね、帰国後にはその経験を生かし、よりモダンでインスピレーションあふれるフレンチを追求している。

meli melo

ミシュランガイド北海道2017にて一ツ星を獲得した、meli meloのオーナーシェフ佐藤 大典 監修。
豊かな自然が育む北海道の食材と、パリで学んだモダンな フレンチ。
どこか懐かしい和のテイストとフレンチを融合させた、新たな驚きのある一品をお楽しみください。



3種のメインmeli melo BOX ¥3000(税込)

牛カツレツ 豚のコンフィ 鶏もも肉のトマト煮込み
キャロットラペ シュールージュ 牛肉のラグー
魚介のカレー炒め 切り干し大根のサラダ
彩野菜のバーニャカウダー リンゴシュトゥルーゼル



牛カツレツ-Plat boeuf- ¥2160(税込)

牛カツレツ ゴママスタードソース キャロットラペ
シュールージュ 鶏モモのトマト煮込み 切り干し大根のサラダ
彩野菜のバーニャカウダー リンゴシュトゥルーゼル



豚ロースのコンフィ -Plat porc- ¥1800(税込)

豚ロースのコンフィ キャロットラペ シュールージュ
牛肉のラグー 魚介のカレー炒め 切り干し大根のサラダ
リンゴシュトゥルーゼル



鶏もも肉と野菜のトマト煮込み -Plat poulet- ¥1620(税込)

鶏もも肉のトマト煮込み キャロットラペ シュールージュ
牛肉のラグー 魚介のカレー炒め 切り干し大根のサラダ
リンゴシュトゥルーゼル



和田



北海道の味と心を紡ぐ

北海道の南西部、日本海に浮かぶ奥尻島は海の幸、山の幸の宝庫です。

「和田」では、奥尻島の食材をふんだんに使用した日本料理を提供しています。



Chef 和田 勇人

奥尻島生まれ。育った環境から食材に関する確かな目と舌が養われ、自然と和食の道を志す。札幌市内のホテルや老舗和食処にて日本料理の技術に磨きをかけ、「TAKU 円山」の料理長（2010～）を経て2016年同店店主に。2024年2月店名を「和田」に変更。食材の旬による説得力を大切にすると共に、お出汁と素材そのものの味を生かし、北海道の食文化に添う一品のために手腕をふるう。



1 白樺御膳

鶏肉とお野菜の幽庵焼きにシェフ特製海苔のソースを掛けてお召し上がりください。お野菜をたくさん摂れる彩り豊かな和食弁当です。

※1,800円でお肉増量可

1,620円(税込)

2 蝦夷松御膳

贅沢に蟹味噌を使用したバーニャカウダや希少部位ザブトンを使用した牛肉の幽庵焼きなど、和田シェフのこだわりが詰まったお弁当です。

2,160円(税込)



3 ハマナス御膳

和田シェフこだわりの逸品を詰め合わせた特製弁当です。

【お品書き】

季節の炊き込みご飯、玉子焼き、おひたし、蟹味噌のバーニャカウダ、白蒸し、牛肉の幽庵焼き、すり身揚げ、がり漬け、きゅうりのパン粉漬け、酒粕ケーキ

3,000円(税込)





苑有

うまい肉をたっぷりと。
牛肉は特製タレで。低温調理した柔らかい豚肉をあっさりと。
特製の手作りナムルがバランスを整えます。



牛焼肉ビビンバと
バンバンジーサラダ弁当
【肉増量】 ￥2700(税込)

牛焼肉ビビンバ 自家製ナムル2種 漬物2種 特製たれ
厚切り豚のステーキ 蒸し鶏のバンバンジーサラダ



牛焼肉ビビンバと
バンバンジーサラダ弁当
￥2160(税込)

牛焼肉ビビンバ 自家製ナムル2種 漬物2種 特製たれ
厚切り豚のステーキ 蒸し鶏のバンバンジーサラダ



厳選ポークと牛焼肉弁当
【豚肉増量】 ￥1800(税込)

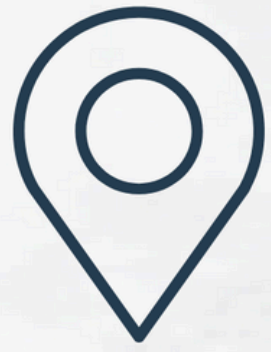
牛焼肉ビビンバ 自家製ナムル2種 漬物2種 特製たれ
厚切り豚のステーキ 蒸し鶏のバンバンジーサラダ



厳選ポークと牛焼肉弁当
￥1620(税込)

牛焼肉ビビンバ 自家製ナムル2種 漬物2種 特製たれ
厚切り豚のステーキ 蒸し鶏のバンバンジーサラダ

配送エリア



兵庫県

合計10,000円～ 尼崎市

合計15,000円～ 西宮市

合計23,000円～ 神戸市東灘区 神戸市垂水区
神戸市北区 神戸市中央区
芦屋市 伊丹市 宝塚市 川西市

合計30,000円～ 神戸市灘区 神戸市兵庫区

合計35,000円～ 神戸市長田区 神戸市須磨区
神戸市西区 川辺郡猪名川町

合計40,000円～ 明石市 三田市

合計45,000円～ 姫路市 相生市 加古川市
西脇市 三木市 高砂市
小野市 加西市 加東市

合計50,000円～ 豊岡市 赤穂市 淡路市
たつの市



TATEOKA TAKESHI

「本質」というものに 強く訴えかける

地元北海道の契約農家はもちろん、全国各地より厳選した食材を使い、素材の本質を追求。一皿の見た目や香り、味わいなど五感に訴えかける料理が人気のTATEOKA TAKESHI。シェフの館岡武士はフランスの三つ星レストランで修行し、当店のオープンからわずか半年で一つ星を獲得した腕前の持ち主。フランスで権威のある黄色のガイドブックにも掲載されました。館岡シェフが監修した『フレンチシェフのおばんざい』は、普段からお店でも使用している厳選素材を“気軽に食べられる家庭の味”というコンセプトにし、一つひとつ手作리することで細部までこだわりぬいた野菜たっぷりのヘルシーなお弁当や、お惣菜に仕上げました。



館岡 武士 Tateoka Takeshi

北海道小樽市出身。小樽・札幌のホテルで修行した後、2003年に単身渡仏。パリ、コートダジュールで経験を重ね、ロアンヌのトロワグロを経て、2010年帰国。2016年11月TATEOKA TAKESHIをオープン。



TATEOKA TAKESHI

ミシュランガイド北海道2017にて一ツ星を獲得した、館岡武士シェフ監修。

北海道の選り抜いた食材をより美味しく召し上がっていただけるよう
心掛けています。化学調味料に頼らない自然な味わいをお楽しみください。



牛赤身と鯖のポワレ

魚介類の炊き込みご飯 バーニャカウダ

¥3000(税込)

鯖のポワレと牛赤身のグリエが入った贅沢な内容です。十六穀米は旬の魚介類をいれた炊き込みご飯です。季節の野菜と共に
お召し上がりください。



牛赤身のグリエ マスタードソース

十六穀米とバーニャカウダ

¥2160(税込)

脂を落とすように網焼きにしマスタードソースを添えました。
十六穀米と季節の野菜と共に召し上がりください。



鯖のポワレ バスク風

十六穀米とバーニャカウダ

¥2160 (税込)

脂が乗った鯖をフライパンでパリッと焼きパプリカとベーコンのトマト煮をソースとして添えました。
十六穀米と季節の野菜と共に
お召し上がりください。



豚肉のロースト

醤油マスタードソース

十六穀米とバーニャカウダ

¥1800 (税込)

豚肉を中に水分を閉じ込める様にゆっくり火入れしました、香り高い国産茶葉入り十六穀米とお召し上がりください。



鶏胸肉の優しい火入れ

十六穀米とバーニャカウダ

¥1620 (税込)

鶏胸肉を塩水でマリネし、ハムの様にしっとり仕上げました。国産茶葉入り十六穀米と野菜のバーニャカウダを添えてヘルシーに仕上げました。

霜止出苗

シモヤミテナエイズル

フランス料理の枠を超えた
オリジナルの世界

フランス料理の枠をこえた至高の料理の数々を生み出し「札幌の鬼才」と呼ばれる五十嵐光（いがらしひかる）シェフが、こだわり抜いた料理を提供し、食通たちをうならせる。店名の『霜止出苗』とは、七十二候の季節を表す言葉の一つ。霜が終わって、稲の苗が育つ四月の末頃。北海道の自然の緑が美しい時期を表す。「ナチュラルなイメージが、料理に化学調味料を使わない」という五十嵐シェフの料理と合うという。フランス料理のテイストを入れ込みながらも、おいしいものを提供するために、オリジナリティ溢れるこだわり抜いた料理を提供する。



Chef 五十嵐光

24歳で渡仏し、星付きレストランで3年勤務。帰国後は札幌のレストラン数件で腕をみがき独立。2013年に自身のレストラン『五十嵐』をオープン。フランス料理と銘打って店を始めたものの、ジャンルの壁を取り払った料理を提供したいという思いが強まり、心機一転。2019年3月、次なるステージに向かい『霜止出苗』を開店。



霜止出苗

食べログブロンズ4.19獲得の名店。札幌の鬼才といわれたシェフが心機一転してフランス料理にとらわれず繰り広げる新ジャンルの品々をお弁当でもご賞味いただけます。



草木萌動 そうもくめばえいずる
¥1620(税込)

じゃがいもナムル 豚しゃぶ ザンギ
長芋サラダ エリンギみぞれ 白菜のかんずりあえ
うめひじきご飯



草木萌動 そうもくめばえいずる
【肉増量】 ¥1800(税込)

じゃがいもナムル 豚しゃぶ ザンギ
長芋サラダ エリンギみぞれ 白菜のかんずりあえ
うめひじきご飯



桃始笑 ももはじめてさく
¥2160(税込)

じゃがいもナムル 牛しゃぶ ザンギ
長芋サラダ エリンギみぞれ 白菜のかんずりあえ
サーモンのちゃんちゃん焼き うめひじきご飯



桃始笑 ももはじめてさく
【肉増量】 ¥2500(税込)

じゃがいもナムル 牛しゃぶ ザンギ
長芋サラダ エリンギみぞれ 白菜のかんずりあえ
サーモンのちゃんちゃん焼き うめひじきご飯



楽しんでほしいのは、 本当のイタリアの味

“カッフェ”も料理もドルチェもすべてイタリアで身につけたレシピ。北海道の旬の素材や新鮮な食材を取り入れても作り上げるのはあくまで本場の美味しさ。

“giostra (メリーゴーランド)”の名の通り、昼と夜で表情が変わる特別な空間でイタリア式の贅沢なひとときをお楽しみください。

LA GIOSTRA
PIZZERIA E BAR



Owner Chéf
Tokizaki Norihiro

2002年 単身でイタリアにホームステイをしながらカフェや料理を学ぶ。ヴェローナ、サルディーニャ、ミラノ、トリノ、ローマ、ナポリ、アマルフィなどイタリア各地を巡る中で様々な家庭料理、郷土料理と出会う。2012年札幌市中央区でLa Giostraを開業。



1 Il solito イルソリト

前菜の盛り合わせから、ラジオストラ特製ティラミスまでお楽しみいただけるお弁当です。

※1,800円でハンバーグ増量可

1,620円(税込)

2 tempo felice テンポ フェリーチェ

作り上げるのはあくまで本場の美味しさ。お肉感たっぷりの煮込みハンバーグをメインにしました。

2,160円(税込)



3 soddisfazione ソディスファツィオネ

チーズたっぷりで、季節によってお野菜が変わるラジオストラ特製のラザニアが入ったお弁当。本番マンマのイタリアンをフルコースで楽しんでいただけるお弁当です。

3,000円(税込)





村井 隆

Murai Takashi

北海道札幌市出身。"最高の和食と心を込めたおもてなし"をモットーに、料理歴40余年の二代目が先代からのお店を大事に引き継いでいる。

北海道で最も歴史ある老舗料亭
昭和37年創業、すすきのでも数少ない50年以上の歴史を持つ格式と伝統ある高級老舗日本料亭。



すすきの

浪花亭

創業・昭和三十七年



浪花亭（なにわてい）

国内線ファーストクラスの贈答品も手掛ける名店の
「最高の和食と心を込めたおもてなし」をお愉しみいただけるお弁当です。



浪花亭お手軽弁当 ￥2160(税込)

西京焼き 菜の花胡麻和え 浪花しぐれ 蒸し鳥の梅肉ソース ごぼうのきんぴら うま煮 三杯酢のトマトジュレ

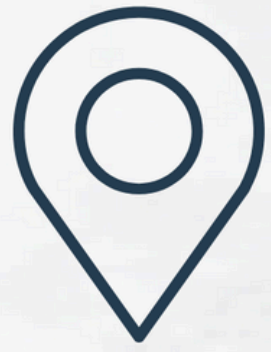


浪花亭特選弁当 ￥3000(税込)

西京焼き 菜の花胡麻和え 浪花しぐれ 蒸し鳥の梅肉ソース ごぼうのきんぴら すき焼き うま煮 三杯酢のトマトジュレ



配送エリア



兵庫県

合計10,000円～ 尼崎市 伊丹市

合計16,000円～ 西宮市

合計20,000円～ 芦屋市 宝塚市 川西市
川辺郡猪名川町

合計25,000円～ 神戸市（東灘区・灘区）三田市

合計35,000円～ 神戸市（北区・西区・中央区・
兵庫区・長田区・須磨区・垂水区）

合計40,000円～ 明石市

合計50,000円～ 高砂市 揖保郡太子町 姫路市
相生市 加古川市 西脇市 三木市
高砂市 小野市 加西市 加東市
豊岡市 赤穂市 淡路市
たつの市

※月曜定休です。

創作フレンチKOU

洋食店がお届けする、どなたにもお喜びいただける料理を追求したお弁当です。



フレンチ御膳 カンヌ

¥2500(税込)

シェフ特製のソースをかけたローストビーフをお重スタイルにいたしました。フレンチの技を詰め込んだ10品の副菜と共にコース仕立てでご堪能くださいませ。ランチミーティングや特別なお集まりなどご利用シーンに合わせてデリバリーいたします。



パリ

¥2160(税込)

当店イチオシのお弁当『パリ』は、シェフ特製のソースをかけたローストビーフをお重スタイルに12品の副菜と組み合わせ、フレンチのコースを楽しんでいただけるように仕上げました。鮮やかに彩られたフレンチ御膳をお楽しみください。



マルセイユ

¥2160(税込)

当店人気のお弁当『マルセイユ』。シェフこだわりのトリュフ香る肉ちらしに12品の副菜を組み合わせ、フレンチのコースを楽しんでいただけるようなお弁当に仕上げました。鮮やかに彩られたフレンチ御膳をご賞味ください。



リヨン

¥1620(税込)

創作フレンチ KOUの宅配弁当。リヨンをご紹介します！当店不動の人気を誇るスタンダード『リヨン』。身をしっかりと焼き上げた鶏のポワレを相性のよいバジルライスに添えて、12品の副菜を組み合わせ、フレンチのコースを楽しんでいただけるようなお弁当に仕上げました。鮮やかに彩られたフレンチ御膳をご賞味ください。

紅まる~BENIMARU~

肉まぶしでは、【和牛のオリンピックで史上初の2連覇を果たした宮崎牛】
【日本三大和牛のひとつといわれる近江牛】2種類の日本銘柄牛を食べ比べていただけます。



日本銘柄牛を2種類を一度で食べられる
肉まぶし弁当【宮崎牛・近江牛】黒

¥2500(税込)

肉まぶし、ちらし寿司、ロースステーキを一度に味わえる
贅沢なお弁当です。



日本銘柄牛を2種類を一度で食べられる
肉まぶし弁当【宮崎牛・近江牛】白

¥2160(税込)

肉まぶし、ちらし寿司、焼肉を一度に味わえる贅沢なお弁当。



日本銘柄牛を2種類を一度で食
べられる肉まぶし弁当
【宮崎牛・近江牛】赤

¥2160 (税込)

肉まぶし、白身フライ、ちらし寿司を一
度に味わえる贅沢なお弁当です。



日本銘柄牛を2種類を一度で食
べられる肉まぶし弁当
【宮崎牛・近江牛】青

¥1620 (税込)

肉まぶしと自家製焼肉の
入ったお弁当です。



日本銘柄牛を2種類を一度で食
べられる肉まぶし弁当
【宮崎牛・近江牛】黄

¥1620 (税込)

肉まぶしと白身魚フライの入った
お弁当。

和食 みつ留

本格的な懐石料理を味わえる、旬な食材を活かした 四季折々の料理を詰め込んだ
懐石弁当を是非ともご賞味ください。



贅沢な玉手箱御膳

¥3000→¥2500(税込)

特選食材を豪華に食材を詰め合わせ致しました！



玉手箱

¥2500→¥2160(税込)

豪華に食材を詰め合わせ致しました！



ちらし寿司と

国産牛ステーキ御膳

¥2500→¥2160(税込)

ちらし寿司と国産ステーキを使用した贅沢なお弁当。



季節の炊き込みご飯と

すき焼き御膳

¥2160(税込)

炊き込みご飯と当店自慢のすき焼きが入った
贅沢な限定お弁当。

和食 みつ留

本格的な懐石料理を味わえる、旬な食材を活かした 四季折々の料理を詰め込んだ
懐石弁当を是非ともご賞味ください。



すき焼き御膳

¥2160→¥1620(税込)

お得な1620円のすき焼き弁当，



季節の炊き込みご飯と

サーモンの白醤油焼き御膳

¥1800(税込)

炊き込みご飯と当店自慢のサーモン白醤油焼きが入った
贅沢なお弁当。



ちらし寿司と

鶏の照り焼き御膳

¥1800→¥1620(税込)

お得な1620円のちらし寿司と照り焼き弁当をご堪能下さい。



季節の炊き込みご飯と

チキン南蛮御膳

¥1620(税込)

炊き込みご飯と当店自慢のチキン南蛮が入った
贅沢なお弁当。

タルトゥーカ

大人のお子様ランチがテーマのお弁当！
エビフライや煮込みハンバーグなど王道の洋食をお楽しみください。



特選タルトゥーカ弁当
¥2160(税込)

自家製ビーフシチューと国産ステーキが入った
タルトゥーカ、イチオシ弁当！



特選鶏そぼろタルトゥーカ弁当
¥1800(税込)

お手軽にタルトゥーカ、オススメのお弁当をお楽しみください。



特製お手軽タルトゥーカ弁当
¥1620(税込)

お得なタルトゥーカのお弁当をお楽しみください。

割烹うえ田

手毬寿司が入った華やかなお弁当です。



特選黒毛牛ステーキ手毬寿司の
特選彩り幕ノ内弁当
¥2500(税込)

一口サイズの手毬ずしと贅沢に黒毛和牛ステーキを
詰め込みました。



手手毬寿司とキングサーモン懷石御膳
¥2160(税込)

一口サイズの手毬ずしとキングサーモンの白醬油焼を
詰め込みました。



手毬寿司と牛すき御膳

¥2160 → 1800(税込)

一口サイズの手毬ずしと自家製すき焼きを詰め込みました。



手毬寿司の特選彩り肉幕ノ内弁当

¥1944 → 1620(税込)

一口サイズの手毬ずしと贅沢に黒毛和牛ステーキを
詰め込みました。

うな公

国産うなぎを、リーズナブルな価格でご用意致しました。国産うなぎを香ばしく焼き上げております。
是非、ご賞味下さい！



特選国産うなぎ弁当（梅）
¥2500(税込)

たっぷりと国産うなぎをご堪能下さい。



厳選うな重（A）
¥2160(税込)

国産うなぎをご堪能下さい。



厳選うな重（B）
¥1620(税込)

お手軽に国産うなぎをお楽しみください。

あったか弁当ぐる亭

温まるお弁当に込める真心いっぱいのおもてなし弁当。
まるでお店で食べているかのようなお弁当をご提供します。



【温まる】ステーキ重とハンバーグ弁当 ￥2160→1620(税込)

温まるお弁当に国産ステーキとハンバーグを詰め込んだリニューアル限定価格でお楽しみください。



【温まる】カルビ重とハンバーグ弁当 2160(税込)

温まるお弁当にカルビとハンバーグを詰め込みました！

中国彩 蓮華

腕利きの料理人が食材を目利きし、食材本来の味を活かした調理法でひとつひとつ丁寧に
真心を込めてお作りしております。本場の中華料理をぜひご賞味下さい。



特選エビチリと

牛オイスター弁当

¥2160(税込)

当店自慢の中華料理店出身の店長が腕を振るう
エビチリ中華弁当！



エビチリと特製甘酢の酢豚弁当

¥2160→1800(税込)

当店自慢の中華料理店出身の店長が腕を振るう
酢豚中華弁当！



エビチリと自家製油淋鶏弁当

¥1620(税込)

お手軽に中華弁当を是非ご堪能下さい。



※画像はイメージです。

無料試食会

お弁当は説明会時の大事なツールのひとつ。

「見た目はいいけどほんとに美味しいの?」「時間通りに配達してくれるのかなあ?」「支払いはどうなるの?」デリシャスキッチンは試食会を通して、実際にお弁当をお召し上がり頂きながら分かりやすくご説明し、失敗しないお弁当選びをサポートいたします。

B-concier 5つのポイント

- 1 試食会完全無料!
- 2 配達条件を満たしていない案件も相談可能!
- 3 前日のご注文も相談可能!
- 4 お弁当と同数のお茶(PET500ml)
同数の持ち帰り用ビニール袋をご用意!
- 5 お弁当内容変更可能!

※店舗により条件が異なります、担当までお問い合わせくださいませ。

お申し込みはこちら



070-1596-0618



a.faro



a.funai@b-concier.com



03 2025 HYOGO

FROM ASTHR CO., LTD.
B-CONCIER



無料試食会実施中

実際にお弁当をご自身で
お確かめください



注文が簡単

インターネットサイト
電話・メール・SMS
好きな方法で発注可能



メリットがたくさん！

セントラルキッチンが
あるからこそその
強みがたくさんあります！



試食会やお弁当のご注文、ご相談はこちらにお問い合わせください！

☎ 070-1596-0618



a.funai@b-concier.com



a.faro