

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

2026.02



# Bコンシェルジュの強み



## 有名店のお弁当がたくさん

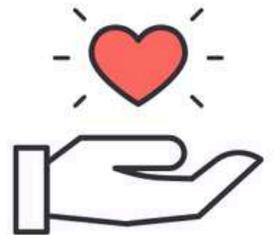
ミシュラン獲得店舗、老舗店、高級店など  
弊社からのみご注文可能なお弁当をぜひお試しください！

# 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

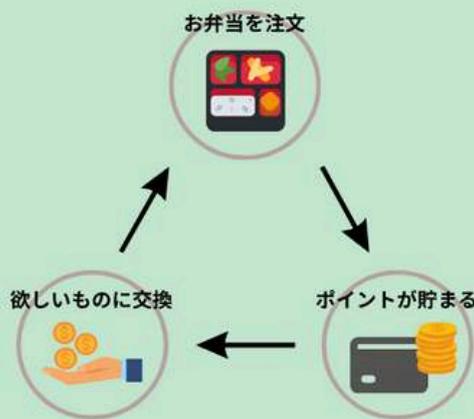
Bコンシェルズのラインアカウントを友達に追加で  
24時間簡単に注文可能！

# 05

# 06

## ご予約の即日回答

全てのお弁当をBコンシェルズで製造するため  
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コンシェルズ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](mailto:a.funai@b-concier.com)
- ▶ LINE [a.faro](https://line.me/tv/p/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わ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

### 配達エリア・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



合計15000円～ 尼崎市 西宮市 芦屋市 伊丹市

合計20000円～ 神戸市中央区 神戸市灘区

合計25000円～ 神戸市東灘区 神戸市兵庫区  
神戸市長田区 神戸市北区  
神戸市西区 宝塚市 三木市  
川西市 三田市

合計30000円～ 神戸市須磨区 神戸市垂水区

合計40000円～ 明石市 加古川市

合計50000円～ 姫路市

## 兵庫県

大正 14年創業（ 創業100年 ）

名古屋の歴史 " 山本屋 "



大正14年創業の老舗味噌煮込みうどん店。名古屋を中心に多くのお客様に愛される大久手山本屋。創業から100年、伝統の味をお届けしています。

味噌煮込みうどんに欠かせないのが「あじ味噌」。その製法はもちろん、素材にも大久手山本屋のこだわりがあります。使用するのは、当店専用に3年間じっくり時間を掛けて発酵した地元特産「まるや八丁味噌」の八丁味噌、白味噌、その2種類の味噌を大久手山本屋独自のブレンドし、艶が出るまで大釜でじっくり炊き上げることで、はじめて、大久手山本屋オリジナルのあじ味噌となります。味噌煮込みうどんの命だからこそ、こだわりを持ち、手間暇かけて作りあげています。

大正14年創業の老舗味噌煮込みうどん店。名古屋を中心に多くのお客様に愛される山本屋。



ビフテキ御膳【増量】 2700円（税込）

味噌煮込みうどん飯（麺入り）  
大学芋 黒豆 漬物 黒糖ケーキ  
ビフテキ～100年八丁味噌ソース～【増量】



ビフテキ御膳 2500円（税込）

味噌煮込みうどん飯（麺入り）  
大学芋 黒豆 漬物 黒糖ケーキ  
ビフテキ～100年八丁味噌ソース～



ヒレステーキ御膳【増量】 2160円（税込）

味噌煮込みうどん飯（麺入り）  
大学芋 黒豆 漬物 黒糖ケーキ  
ヒレステーキ～100年八丁味噌ソース～【増量】



ヒレステーキ御膳 1800円（税込）

味噌煮込みうどん飯（麺入り）  
大学芋 黒豆 漬物 黒糖ケーキ  
ヒレステーキ～100年八丁味噌ソース～



鶏ステーキ御膳【増量】 1620円（税込）

味噌煮込みうどん飯（麺入り）  
大学芋 黒豆 漬物 黒糖ケーキ  
鶏ステーキ～100年八丁味噌ソース～【増量】



鶏ステーキ御膳 1500円（税込）

味噌煮込みうどん飯（麺入り）  
大学芋 黒豆 漬物 黒糖ケーキ  
鶏ステーキ～100年八丁味噌ソース～



# épais

北新地 とんかつ エペ

## 関西 | KANSAI

ミシュランガイドブック掲載店「北新地とんかつ epais」  
とんかつの概念を刷新。厳選して仕入れた各地のブランド豚で、  
他にはないふっくらジューシーなトンカツを提供する人気店。

その人気の秘密は目利きに加え、手間暇かけた調理法にある。

温度帯の違う2種類のラードで揚げ、その後オーブンでじっくり低温調理。

淡い小麦色の衣に包まれた肉は、切ったその断面から肉汁が溢れ出す。

口当たりも実にふんわり柔らかで上品な味わい。

世界数十カ国から集めた塩と、オリジナルのトンカツソースで味わう。

「酒 × 料理」の感覚を活かし、軽やかで上質なブランド豚を、厳選の衣と

火入れて仕上げた“しなやかなとんかつ”。

衣・揚げ方・火入れにこだわり、“軽やかで上品”なとんかつをご提案。

ミシュランガイドブック掲載店「北新地とんかつ epais」 とんかつの概念を刷新。  
 厳選して仕入れた各地のブランド豚で、他にはないふっくらジューシーなトンカツを提供する人気店。



希少部位ヒレ・ロースカツ食べ比べ弁当 2700円 (税込)

ゆかりご飯 チキンカツ2切れ チーズケーキ  
 ヒレカツ2切れ キンパ2切れ ロースカツ2切れ  
 ひじき/漬物 ダイスサラダ パセリバターリゾット



希少部位ヒレ弁当 2160円 (税込)

ゆかりご飯 メンチカツ チーズケーキ  
 ヒレカツ2切れ キンパ2切れ チキンカツ2切れ  
 ひじき/漬物 ダイスサラダ パセリバターリゾット



希少部位ヒレカツキンパ御膳 1800円 (税込)

ゆかりご飯 メンチカツ チーズケーキ  
 ヒレカツ キンパ チキンカツ  
 ひじき/漬物 ダイスサラダ パセリバターリゾット



トンカツ9升御膳 1620円 (税込)

ゆかりご飯 きんぴら チーズケーキ  
 ヒレカツ キンパ コロッケ  
 ひじき/漬物 ダイスサラダ パセリバターリゾット



トンカツ6升御膳 1500円 (税込)

ゆかりご飯 パセリバターリゾット  
 ひじき 漬物 キンパ  
 ヒレカツ コロッケ

予約先行販売



USHIDOKORO-KEI

# 牛処慶

近江牛の中でも最高品質の「澤井姫和牛」が楽しめる焼肉レストラン【牛処慶】

近江牛のふるさと滋賀県の中でも、特に味が良く最高だといわれる「澤井姫和牛」。

和牛の中でも美味しい未経産雌牛の和牛。お産を経験している雌牛に比べると肉に光沢があり、柔らかい肉質が特徴です。

澤井姫和牛は、近江牛発祥の地と言って過言ではない滋賀県竜王町にある澤井牧場で育てられている貴重な牛です。澤井姫和牛とは、滋賀県産和牛の中でも、澤井牧場で肥育され、その中でも雌牛に限り呼ぶことができる、厳選された和牛を楽しめるのが「牛処慶」のお弁当です。



近江牛の中でも最高品質の「澤井姫和牛」が楽しめる焼肉レストラン【牛処慶】  
厳選された和牛を楽しむのが「牛処慶」のお弁当です。



和牛トロたく贅沢焼肉御膳【増量】 2700円（税込）      和牛トロたく贅沢焼肉御膳 2160円（税込）

焼肉【増量】 ナムル2種  
ネギ塩タンふりかけご飯 トロたく巻き3貫  
オーロラサラダ 漬物 キャラメルケーキ

焼肉 ナムル2種  
ネギ塩タンふりかけご飯 トロたく巻き3貫  
オーロラサラダ 漬物 キャラメルケーキ



澤井姫和牛焼肉御膳【増量】 1800円（税込）      澤井姫和牛焼肉御膳 1620円（税込）

焼肉【増量】 ナムル2種  
ゆかりご飯 トロたく巻き2貫  
オーロラサラダ 漬物 キャラメルケーキ

焼肉 ナムル2種  
ゆかりご飯 トロたく巻き2貫  
オーロラサラダ 漬物 キャラメルケーキ



檸檬が効いた葱塩舌肉ふりかけ御膳 1500円（税込）

焼肉 ナムル2種  
ネギ塩タンふりかけご飯（ゆかり）  
オーロラサラダ 漬物 キャラメルケーキ

先行販売



# 和食弁当 りし橋

絶妙な加減で火を入れた国産牛と酢飯のマリアージュ！  
生姜や山葵、薬味を変えてお楽しみください。



りし橋 特選肉寿司御膳  
【肉寿司5貫】

¥2160(税込) → **1800円(税込)**

季節のおばんざい6種 肉寿司5貫 ゆかりごはん



お手軽肉寿司御膳  
【肉寿司4貫】

¥1800(税込) → **1620円(税込)**

季節のおばんざい6種 肉寿司4巻 ゆかりごはん



お手軽肉寿司弁当  
【肉寿司3貫】

¥1620(税込) → **1500円(税込)**

季節のおばんざい6種 肉寿司3貫 ゆかりごはん



贅沢肉寿司御膳  
【肉寿司8貫】

¥2700(税込) → **2160円(税込)**

季節のおばんざい5種 肉寿司8貫 ゆかりごはん

# 配送エリア



## 兵庫県

- 合計10000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15000円～ 神戸市西区
- 合計20000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
- 合計25000円～ 加東市 姫路市 加西市 小野市  
揖保郡太子町 芦屋市
- 合計30000円～ 三田市 たつの市 西脇市
- 合計35000円～ 赤穂市 相生市
- 合計40000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

A black and white photograph of a chef, Yoshiaki Terada, wearing a light-colored apron over a dark shirt. He is looking down intently at a plate of food he is preparing. The background is dark, making the chef and his work the central focus.

# Peluche m<sup>o</sup>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」  
「オテル・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 ?

Yoshiaki Terada

# Peluch 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。



le plus populaire

〜ル・プリュ・ポプュレール

¥2160(税込) →1800円(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ツ/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

le plus populaire

〜ル・プリュ・ポプュレール【肉増量】

¥2700(税込) →2160円(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ツ/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

〜ムニユ スペシャル〜

¥1800 (税込)  
→1620円(税込)

赤身ステーキ/バジルライス  
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ツ/  
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/  
/大根マヨネーズ/柴漬けアッシュ

menu tendance

〜ムニユ タンダンス〜

¥1620 (税込)  
→1500円(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/柴漬けアッシュ

menu du jour

〜ムニユドゥジュール〜

¥1500 (税込)  
→1300円(税込)

牛肉のラグー/唐揚げ南蛮/芽キャベツ/  
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/ステーキ/  
大根マヨネーズ/柴漬けアッシュ

# 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、料理の腕に磨きをかける。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) → **2160円(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) → **1800円(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 鶏もも肉のトマト煮込み 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) → **1620円(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) → **1500円(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



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、一つひとつ手作り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。

北海道の選び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 パーニャカウダ

¥3000(税込) →2160円(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

十六穀米とパーニャカウダ

¥2160(税込) →1800円(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  
お召し上がりください。



鯖のポワレ バスク風

十六穀米とパーニャカウダ

¥2160 (税込)

→1800円(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 国産茶葉入り十六穀米

とパーニャカウダ

¥1800 (税込)

→1620円(税込)

豚肉の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

国産茶葉入り十六穀米と

パーニャカウダ

¥1620 (税込)

→1500円(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パーニャカウダを添えてヘルシーに仕上げました。

## 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) → 1500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) → 1800円(税込)**



## 3 白樺御膳【メイン肉増量】

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

**1800円(税込) → 1620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)  
→2160円(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) →1800円(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) →1620円(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) →1500円(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



- 合計10,000円以上～ 伊丹市
- 合計15,000円以上～ 芦屋市 尼崎市 川西市 神戸市灘区  
神戸市東灘区 宝塚市 西宮市
- 合計18,000円以上～ 神戸市中央区 三田市
- 合計20,000円以上～ 神戸市長田区 神戸市兵庫区
- 合計25,000円以上～ 神戸市西区
- 合計30,000円以上～ 明石市 小野市 神戸市北区  
神戸市須磨区 神戸市垂水区  
三木市
- 合計35,000円以上～ 加西市 加東市 高砂市 丹波市  
西脇市 丹波篠山市
- 合計40,000円以上～ 加古川市 姫路市
- 合計50,000円以上～ たつの市

## 兵庫県

# 霜止出苗

シモヤミテナエイズル

フランス料理の粋を超えた  
オリジナルの世界

フランス料理の粋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

食ベログブロンズ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) → **1500円(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) → **1620円(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) → **1800円(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) → **2160円(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

## 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) → 1500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) → 1800円(税込)**



## 3 白樺御膳【メイン肉増量】

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

**1800円(税込) → 1620円(税込)**





# 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。



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。



## 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) → 1500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) → 1800円(税込)**



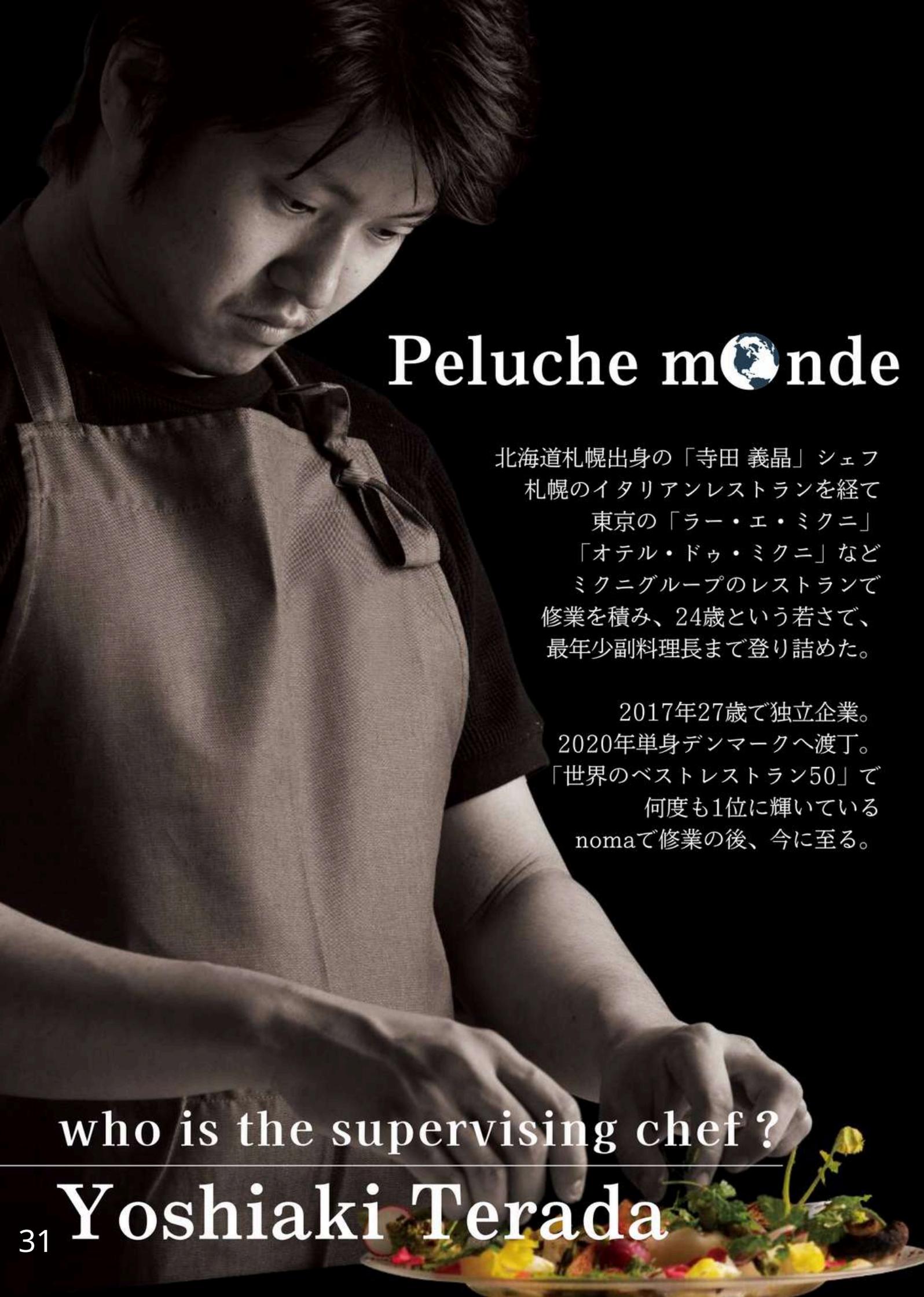
## 3 Il solito イルソリト 【ハンバーグ増量】

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

**1800円(税込) → 1620円(税込)**



A black and white photograph of a chef, Yoshiaki Terada, in a kitchen. He is wearing a dark t-shirt and a light-colored apron. He is looking down at a plate of food he is preparing. The background is dark, and the lighting is focused on the chef and his work.

# 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」  
「オテル・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 ?

Yoshiaki Terada

# Peluch 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。



le plus populaire

～ル・プリュ・ポプュレール

¥2160(税込) →1800円(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ツ/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

le plus populaire

～ル・プリュ・ポプュレール【肉増量】

¥2700(税込) →2160円(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ツ/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

～ムニユ スペシャル～

¥1800 (税込)  
→1620円(税込)

赤身ステーキ/バジルライス  
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ツ/  
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/  
/大根マヨネーズ/柴漬けアッシェ

menu tendance

～ムニユ タンダンス～

¥1620 (税込)  
→1500円(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/柴漬けアッシェ

menu du jour

～ムニユドゥジュール～

¥1500 (税込)  
→1300円(税込)

牛肉のラグー/唐揚げ南蛮/芽キャベツ/  
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/ステーキ/  
大根マヨネーズ/柴漬けアッシェ

# m e | i m e | 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、料理の腕に磨きをかける。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) → **2160円(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) → **1800円(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 鶏もも肉のトマト煮込み 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) → **1620円(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) → **1500円(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



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、一つひとつ手作り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。

北海道の選び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 パーニャカウダ

¥3000(税込) → **2160円(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

十六穀米とパーニャカウダ

¥2160(税込) → **1800円(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  
お召し上がりください。



## 鯖のポワレ バスク風

十六穀米とパーニャカウダ

¥2160 (税込)

→ **1800円(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 国産茶葉入り十六穀米  
とパーニャカウダ

¥1800 (税込)

→ **1620円(税込)**

豚肉の中に水分を閉じ込める様にゆっくり火入れました、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

国産茶葉入り十六穀米と  
パーニャカウダ

¥1620 (税込)

→ **1500円(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パーニャカウダを添えてヘルシーに仕上げました。



すすきの

浪花亭

創業・昭和三十七年

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。



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。



# 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。



**木漏れ日**    ¥2160(税込) → **1800円(税込)**

西京焼き 菜の花胡麻和え 浪花しくれ 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



**ほの明かり**    ¥3000(税込) → **2160円(税込)**

西京焼き 菜の花胡麻和え 浪花しくれ 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



# 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)  
→2160円(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) →1800円(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) →1620円(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) →1500円(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8,000円～ 伊丹市

合計16,000円～ 尼崎市・西宮市

合計18,000円～ 芦屋市・宝塚市・川西市・川辺郡猪名川町

合計23,000円～ 神戸市（東灘区・灘区）

合計33,000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38,000円～ 明石市

合計48,000円～ 三田市

合計58,000円～ 加古川市・西脇市・三木市・  
加東市・神崎郡

合計78,000円～ 姫路市・相生市・豊岡市・赤穂市・高砂市  
小野市・加西市・揖保郡太子町  
赤穂郡上郡町・佐用郡佐用町・洲本市  
淡路市・南あわじ市

# 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！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、ローストビーフ・すき焼き風と2種類のお肉を食べ比べていただけます。



肉まぶし弁当とモザイクチラシ弁当 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。

肉まぶしとモザイクチラシ弁当 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。



肉まぶしと  
モザイクチラシ弁当 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。

肉まぶし弁当 青  
¥1620 (税込)

肉まぶしと自家製焼肉の  
入ったお弁当です。

肉まぶし弁当 黄  
¥1620 (税込)

肉まぶしと白身魚フライの入った  
お弁当です。

# 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円のチラン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懐石御膳  
¥2160(税込)

一口サイズの手毬ずしとキングサーモンの白醤油焼を  
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)

たっぷり国産うなぎをご堪能下さい。



厳選うなぎ重（A）

¥2160(税込)

国産うなぎをご堪能下さい。



厳選うなぎ重（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。

# 名代とんかつ きむら

ポークの豚カツ専門店です。ボリューム満点のお弁当をぜひご賞味ください。



厚切りロースカツとエビフライ弁当

¥2160(税込)

ロースとんかつとエビフライの定番弁当



ヒレカツとエビフライ弁当

¥2160(税込)

ヒレカツとエビフライのお弁当



厚切りロースカツとヒレカツ弁当

¥1800(税込)

ロースとヒレカツを楽しめるお弁当



厚切りロースカツとメンチカツ弁当

¥1620(税込)

ロースかつとメンチカツを楽しめるお弁当

# comichi

いろんなものを少しずつ お肉もお魚も詰め込んだ満足度の高い和食弁当です。



鶏 照り炊き込みごはんとフグの唐揚げ弁当

¥1620(税込)

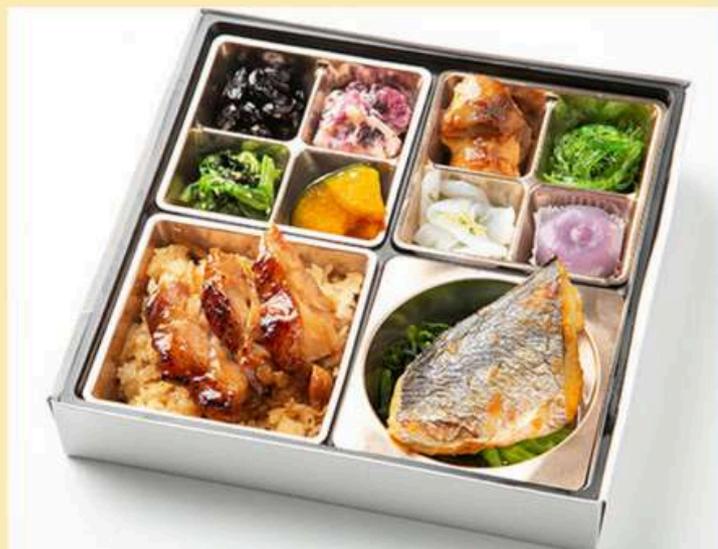
鶏の照り焼きが香ばしい。ごはんがこれでもかというくらい  
進みます フグの唐揚げも食べ応えバツグン  
※副菜は季節によって変わります



牛すき炊き込みごはんとフグの唐揚げ弁当

¥2160(税込)

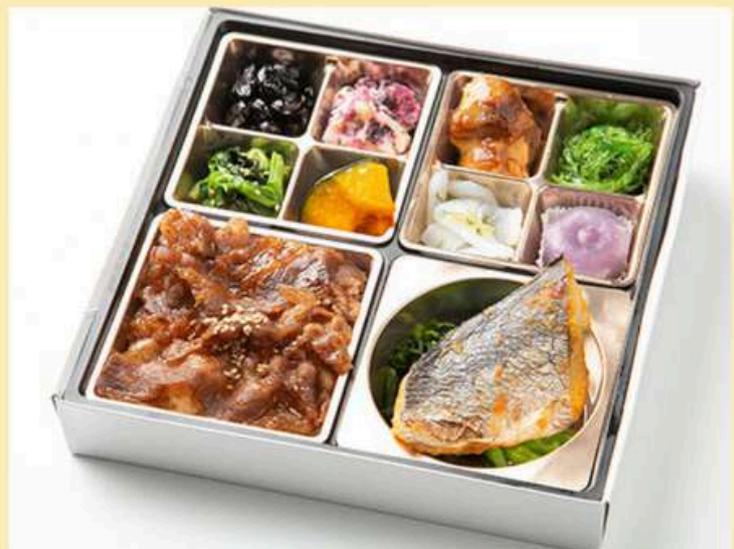
お弁当には珍しい『フグの唐揚げ』を大胆にあしらった  
和食弁当 老若男女問わずおすすめ逸品です  
※副菜は季節によって変わります



鶏 照り炊き込みごはんと鯖の西京焼き弁当

¥1620(税込)

職人の匠の技が光る自慢の一品  
鶏の照り焼きの濃厚さと  
鯖の西京焼きの奥ゆかしさがたまらない  
※副菜は季節によって変わります



牛すき炊き込みごはんと鯖の西京焼き弁当

¥2160(税込)

牛すきの炊き込みごはんが香ばしい  
鯖のさっぱりした味わいは西京焼きが絶妙  
※副菜は季節によって変わります



# 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



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  
お好きな方法で発注可能



## メリットがたくさん！

自社運営だからこそその  
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