

2025.4  
北海道  
Vol.2



お弁当は妥協ではなく、外食以上のリッチな食事へ

---



2025.4

# Bコンシェルのお強み



## 有名店のお弁当がたくさん

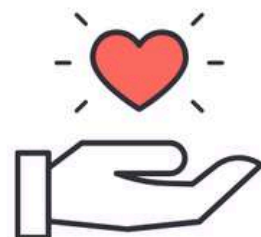
ミシュラン獲得店舗、老舗店、高級店など  
弊社からのみご注文可能なお弁当をぜひお試しください！

# 01

# 02

## 自社運営により、手数料ゼロ

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  
2160円のお弁当なら最大「972円」食材原価率がUP！



## お弁当の組み合わせが自由

全てのお弁当をBコンシェルで製造するため  
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

※最大10種類を自由に組み合わせ可！

# 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WEBで簡単に

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コンシェルで製造するため  
注文可否の即日回答を実現！



Bポイントが貯まる

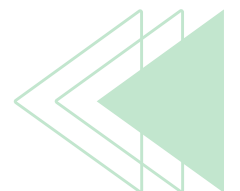
貯まったポイントは  
キャッシュレスポイントなどに変更可能！  
※交換規定あり

07

08

配達前日連絡

配達の前日17時頃に、ご注文内容に相違が無いか  
Bコンシェ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 070-9351-1215

▶ MAIL [honbu@b-concier.com](mailto:honbu@b-concier.com)



## 注文確定

注文確定メールをお送りいたします。  
内容に相違が無いかご確認をお願いします。

## 前日連絡

配送日前日にメールを送信いたします。  
内容に相違が無いかご確認をお願いします。



## 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

11:00～17:00

### 配達エリア・送料

送料は無料です。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

- ・北海道内納品分は緑茶PET500mlと同数納品いたします。
- ・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、Bコンシェルは一切の責任を負いません。

# 配送エリア



## 北海道

合計10,000円以上~のご注文

恵庭市 札幌市厚別区 札幌市北区 札幌市清田区 札幌市白石区  
札幌市中央区 札幌市豊平区 札幌市東区 札幌市南区

合計15,000円以上~のご注文

札幌市手稲区 札幌市西区

A chef with dark hair, wearing a brown apron over a dark shirt, is looking down intently at a plate of food. The plate contains a colorful salad with various vegetables and garnishes. The background is dark, making the chef and the food stand out.

# Peluche m<sup>🌍</sup>onde

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

# 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ポービエット～

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

生チョコとフランポワーズソース 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ポービエット～

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

生チョコとフランポワーズソース

バジルライス 大根マヨネーズ しば漬けアッシュェ



## 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ポービエット～

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

生チョコとフランポワーズソース

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

生チョコとフランポワーズソース

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 しば漬けアッシュェ



## 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ポービエット～

3種のパプリカサラダ

スパイスハッシュドポテト

生チョコとフランポワーズソース

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 しば漬けアッシュェ

# 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)

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



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事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、舘岡武士シェフ監修。  
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 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。  
十六穀米は旬の魚介類をいれた炊き込みご飯に。



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  
ベーコンの入ったトマト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。



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。十六穀米と季節のお野菜でヘルシーに仕上げました。

# m é | i m é | 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往来しながら、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。

# melimelo

ミシュランガイド北海道2017にて一ツ星を獲得した、melimelo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下さい。



## 3種のメインmeli melo BOX ¥3000(税込)

牛カツレツ~ゴママスタードソース~ 豚ロースのコンフィ  
キャロットラペ シュールージュ 切干大根のサラダ  
鶏肉のトマト煮込み 季節野菜のパーニャカウダ  
牛肉のラグー 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 鶏肉のトマト煮込み 切干大根のサラダ  
季節野菜のパーニャカウダ 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 切干大根のサラダ  
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 切干大根のサラダ  
リンゴシュトゥルーゼル



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



ほの明かり

3,000円(税込)

主菜にすき焼きを。うま煮からメヌキの西京焼きまでお楽しみいただける一番人気の和食お弁当です。



木漏れ日

2,160円(税込)

メヌキを贅沢に使用した西京焼きや、名物のトマトの三杯酢サラダもお楽しみいただけます。



# 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

## 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(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 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

## 厳選ポークと牛焼肉弁当

【豚肉増量】

￥1800(税込)

￥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

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



# 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)

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)

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)

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)

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



## 北海道

合計15,000円以上~のご注文

札幌市厚別区 札幌市北区 札幌市清田区

札幌市白石区 札幌市中央区

札幌市手稲区 札幌市豊平区 札幌市西区

札幌市東区 札幌市南区



## 楽しんでほしいのは、 本当のイタリアの味

“カフェ”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)**



## 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。

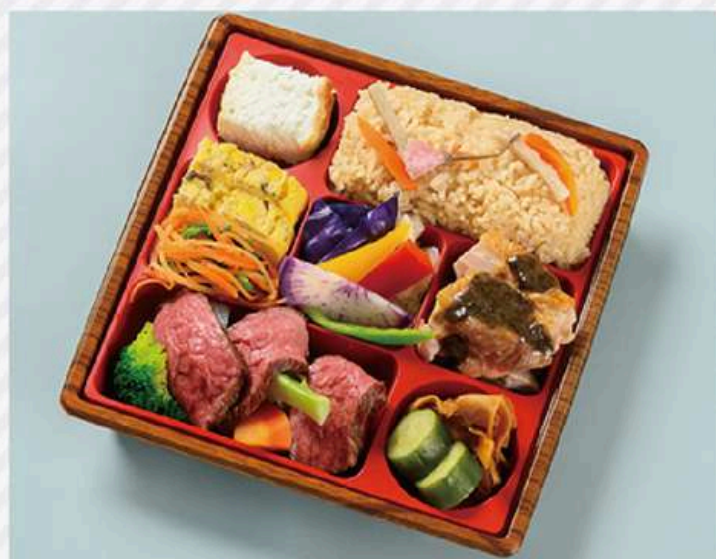
※1,800円でお肉増量可

**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)**





鯖の照り焼きと

北海道産特選イチボのステーキ御膳  
¥2700(税込)

※副菜が季節により一部変更あります



鯖の照り焼きと

北海道産牛のステーキ御膳  
¥2160(税込)

※副菜が季節により一部変更あります



鯖の照り焼きと

北海道ルスツ産豚肉のステーキ御膳  
¥1800(税込)

※副菜が季節により一部変更あります



鯖の照り焼きと

北海道産鶏肉のステーキ御膳  
¥1620(税込)

※副菜が季節により一部変更あります



**桜エビとグリーンピース御飯と  
生姜香る牛そぼろの彩り御膳  
¥2160 (税込)**

卵焼き明太子サンド,菜の花としらすの煮浸し,サバ味噌とガリのポテト春巻き,竹輪の磯辺揚げ,カニの爪揚げ,がんもとかぼちゃの煮付け,カニの豆腐つみれ揚げ,くず餅 ※仕入れ状況により副菜が変更となる場合がございます。

※副菜が季節により一部変更あります

**生姜香る牛そぼろと炒り卵の満腹御膳  
¥1890 (税込)**

卵焼き明太子サンド,菜の花としらすの煮浸し,サバ味噌とガリのポテト春巻き,竹輪の磯辺揚げ,梅味噌チキン,がんもとかぼちゃの煮付け,カニの豆腐つみれ揚げ,くず餅 ※仕入れ状況により副菜が変更となる場合がございます。

※副菜が季節により一部変更あります



**桜エビとグリーンピースの春色御膳  
¥1620 (税込)**

卵焼き明太子サンド,菜の花としらすの煮浸し,サバ味噌とガリのポテト春巻き,竹輪の磯辺揚げ,梅味噌チキン,がんもとかぼちゃの煮付け,カニの豆腐つみれ揚げ,くず餅 ※仕入れ状況により副菜が変更となる場合がございます。

※副菜が季節により一部変更あります



# 配送エリア



## 北海道

合計5,000円以上~のご注文

中央区

合計12,000円以上~のご注文

札幌市内

合計25,000円以上~のご注文

石狩市 江別市 札幌市厚別区 札幌市北区

札幌市清田区 北広島市

合計35,000円以上~のご注文

小樽市 恵庭市

岩見沢市 石狩群当別町

# 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**  
¥1720(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。

# 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。



ちらし寿司と  
国産牛ステーキ御膳  
¥2500(税込)

チラシ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。



すき焼き御膳  
¥1800(税込)

お得な1620円のすき焼き弁当，



ちらし寿司と鶏の照り焼き御膳  
¥1720(税込)

お得な1620円のチラシ寿司と照り焼き弁当をご堪能下さい。

# 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。



手毬寿司の特選彩り肉幕ノ内弁当  
¥1720(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。

# 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**  
¥1720(税込)

お得なタルトゥーカのお弁当をお楽しみください。

# 配送エリア



## 北海道

合計10,000円以上~のご注文  
旭川市 鷹栖町 東神楽町

合計15,000円以上~のご注文  
比布町 当麻町 東川町

合計20,000円以上~のご注文  
愛別町 美瑛 深川市



# Peluche m<sup>🌍</sup>onde

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

# 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

～ムニユ ル・プリユ・ポプユレール～

¥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ポービエット～

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

～ムニユ 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ポービエット～

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 しば漬けアッシュェ



## menu le plus populaire

～ムニユ ル・プリユ・ポプユレール～

【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ポービエット～

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

～ムニユ 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 しば漬けアッシュェ



## menu du jour

～ムニユ 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ポービエット～

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 しば漬けアッシュェ



## 楽しんでほしいのは、 本当のイタリアの味

“カフェ”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、ラジョ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ョ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)**





## 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、きゅうりのパン粉漬、酒粕ケーキ

**3,000円(税込)**





霜止出苗

LA GIOSTRA  
PIZZERIA & BAR

和

月下翁

浪花亭  
浪

TATEOKA  
TAKESHI

Peluche monde

melimelo

# 一つ星獲得シェフ監修弁当 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？」

Bコンシェルは試食会を通して、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コンシェルのポイント 】

- 1 ミシュラン獲得シェフのお弁当がある！
- 2 試食会完全無料！
- 3 配達条件を満たしていない案件も相談可能！
- 4 前日のご注文も相談可能！
- 5 お弁当と同数のお茶  
同数の持ち帰り用ビニール袋をご用意！

お申し込みはこちら



070-9351-1215



honbu@b-concier.com



04-2025 HOKKAIDO

---



### 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 ・ ご相談お問い合わせください**

お申し込みはこちら



070-9351-1215



honbu@b-concier.com

# Peluch monde

春限定  
3月～5月

Bコンシェル  
限定価格!



## プリッシュモンド 特選弁当

～Menu saison～【肉増量】

¥3000→2700(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
牛肉のラグー 季節野菜を使ったバーニャカウダ  
生チョコと青りんごソース グリンピースご飯



## プリッシュモンド 特選弁当

～Menu saison～

¥2500→2160(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
牛肉のラグー 季節野菜を使ったバーニャカウダ  
生チョコと青りんごソース グリンピースご飯



## 赤身ステーキ & ポピーエット弁当

～Menu deliciou～

¥2160→1800(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
ジャガイモのフリットあおさのりの香  
牛肉のラグー キャロットラペ シュールージュ  
生チョコと青りんごソース グリンピースご飯



## 赤身ステーキと 牛肉ラグー弁当

～Menu dejeuner～

¥1800→1620(税込)

赤身ステーキ ジャガイモのフリットあおさのりの香  
牛肉のラグー キャロットラペ シュールージュ  
生チョコと青りんごソース グリンピースご飯

# Peluch monde

夏限定  
6月～8月

Bコンシェル  
限定価格！



## プリッシュモンド 特選弁当

～Menu saison～【肉増量】

¥3000→2700(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
牛肉のラグー 季節野菜を使ったバーニャカウダ  
生チョコとマンゴーソース 枝豆とうもろこしご飯



## プリッシュモンド 特選弁当

～Menu saison～

¥2500→2160(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
牛肉のラグー 季節野菜を使ったバーニャカウダ  
生チョコとマンゴーソース 枝豆とうもろこしご飯



## 赤身ステーキ & ポピーエット弁当

～Menu deliciou～

¥2160→1800(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
ジャガイモのフリットあおさりの香  
牛肉のラグー キャロットラペ シュールージュ  
生チョコとマンゴーソース 枝豆とうもろこしご飯



## 赤身ステーキと 牛肉ラグー弁当

～Menu dejeuner～

¥1800→1620(税込)

赤身ステーキ ジャガイモのフリットあおさりの香  
牛肉のラグー キャロットラペ シュールージュ  
生チョコとマンゴーソース 枝豆とうもろこしご飯

# Peluch monde

秋限定  
9月～11月

Bコンシェル  
限定価格!



## プリッシュモンド 特選弁当

～Menu saison～【肉増量】

¥3000→2700(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
牛肉のラグー 季節野菜を使ったバーニャカウダ  
栗ケーキ 栗ご飯



## プリッシュモンド 特選弁当

～Menu saison～

¥2500→2160(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
牛肉のラグー 季節野菜を使ったバーニャカウダ  
栗ケーキ 栗ご飯



## 赤身ステーキ & ポピーエット弁当

～Menu deliciou～

¥2160→1800(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
ジャガイモのフリットあおさりの香  
牛肉のラグー キャロットラベ シュールージュ  
栗ケーキ 栗ご飯



## 赤身ステーキと 牛肉ラグー弁当

～Menu dejeuner～

¥1800→1620(税込)

赤身ステーキ ジャガイモのフリットあおさりの香  
牛肉のラグー キャロットラベ シュールージュ  
栗ケーキ 栗ご飯

# Peluch monde

冬限定  
12月～2月

Bコンシェル  
限定価格!



## プリッシュモンド 特選弁当

～Menu saison～【肉増量】

¥3000→2700(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
牛肉のラグー 季節野菜を使ったバーニャカウダ  
生チョコとカシスソース 五目ご飯



## プリッシュモンド 特選弁当

～Menu saison～

¥2500→2160(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
牛肉のラグー 季節野菜を使ったバーニャカウダ  
生チョコとカシスソース 五目ご飯



## 赤身ステーキ & ポピーエット弁当

～Menu deliciou～

¥2160→1800(税込)

赤身ステーキ 季節の野菜を使ったポピーエット  
ジャガイモのフリットあおさのりの香  
牛肉のラグー キャロットラペ シュールージュ  
生チョコとカシスソース 五目ご飯



## 赤身ステーキと 牛肉ラグー弁当

～Menu dejeuner～

¥1800→1620(税込)

赤身ステーキ ジャガイモのフリットあおさのりの香  
牛肉のラグー キャロットラペ シュールージュ  
生チョコとカシスソース 五目ご飯