

2026.05 KANSAI

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

ご自宅や会議や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

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](https://line.me/tv/p/00000000000000000000) 



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。

キッチンA配送エリア

関西全域対応



大阪府

合計8,000円～ 大阪市福島区 大阪市此花区 大阪市西区 大阪市港区 大阪市大正区
大阪市浪速区 大阪市北区

合計10,000円～ 大阪市都島区 大阪市天王寺区 大阪市西淀川区 大阪市東淀川区
大阪市東成区 大阪市生野区 大阪市旭区 大阪市城東区 大阪市阿倍野区
大阪市住吉区 大阪市東住吉区 大阪市西成区 大阪市淀川区
大阪市鶴見区 大阪市住之江区

合計15,000円～ 大阪市平野区

合計20,000円～ 堺市堺区 堺市中区 堺市東区 堺市西区 堺市南区 堺市北区
豊中市 池田市 吹田市 守口市

合計25,000円～ 堺市美原区 高槻市 枚方市 茨木市 寝屋川市 箕面市 門真市 摂津市

合計30,000円～ 岸和田市 泉大津市 貝塚市 八尾市 柏原市 東大阪市 泉南市

合計35,000円～ 泉佐野市 大東市 羽曳野市 四條畷市 交野市

合計40,000円～ 富田林市 河内長野市 松原市 和泉市 高石市 藤井寺市

合計45,000円～ 大阪狭山市 阪南市

合計50,000円～ 三島郡島本町 豊能郡豊能町 豊能郡能勢町 泉北郡忠岡町 泉南郡熊取町
泉南郡田尻町 泉南郡岬町 南河内郡太子町 南河内郡河南町
南河内郡千早赤阪村

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

京都府

合計20,000円～ 京都市北区 京都市上京区 京都市中京区 京都市下京区 京都市南区
京都市右京区 京都市西京区

合計25,000円～ 京都市左京区 京都市東山区 京都市伏見区 京都市山科区 亀岡市 城陽市
向日市 長岡京市

合計30,000円～ 八幡市 京田辺市 木津川市

合計35,000円～ 綾部市 宇治市 宮津市 京丹後市 南丹市

合計40,000円～ 舞鶴市

合計45,000円～ 福知山市

合計50,000円～ 乙訓郡大山崎町 久世郡久御山町 綴喜郡井手町 綴喜郡宇治田原町
相楽郡笠置町 相楽郡和束町 相楽郡精華町 相楽郡南山城村
船井郡京丹波町 与謝郡伊根町 与謝郡与謝野町

滋賀県

合計40,000円～ 大津市

合計50,000円～ 草津市 守山市

合計60,000円～ 彦根市 長浜市 近江八幡市 栗東市
甲賀市 野洲市 湖南市 高島市
東近江市 米原市 蒲生郡日野町
蒲生郡竜王町 愛知郡愛荘町
犬上郡豊郷町 犬上郡甲良町
犬上郡多賀町

奈良県

合計18000円～ 奈良市 生駒市

合計20000円～ 大和高田市 大和郡山市 生駒郡平群町
生駒郡三郷町 生駒郡斑鳩町
生駒郡安堵町

合計25000円～ 天理市 香芝市

合計30000円～ 橿原市

合計35000円～ 桜井市 五條市 御所市 葛城市 宇陀市

和歌山県

合計45,000円～ 和歌山市 紀の川市

P.13 山本屋

P.17 牛処慶

P.21 霜止出苗

P.25 TATEOKA TAKESHI

P.29 ラジヨストラ

P.33 苑有

P.15 エペ

P.19 プリュッシュモンド

P.23 メリメロ

P.27 和田

P.31 浪花亭

P.34 むし橋

キッチンB配送エリア

関西全域対応



大阪府

- 合計10,000円～ 池田市・豊中市・吹田市
- 合計12,000円～ 箕面市
- 合計15,000円～ 大阪市（都島区・福島区・此花区・大阪市西区・西淀川区
東淀川区・旭区・城東区・淀川区鶴見区・大阪市北区・中央区）
摂津市
- 合計17,000円～ 大阪市（港区・浪速区・天王寺区・東成区・生野区・
西成区・大正区・阿倍野区・東住吉区・住吉区・住之江区
平野区）・高槻市・守口市・寝屋川市・門真市
- 合計25,000円～ 堺市（堺区・堺市中区・堺市東区・堺市西区・堺市南区
堺市北区・堺市美原区）八尾市・河内長野市・松原市
藤井寺市・交野市・豊能郡豊能町・豊能郡能勢町
- 合計30,000円～ 茨木市・枚方市・東大阪市・豊能郡豊能町・豊能郡能勢町
- 合計32,000円～ 堺市（堺区・堺市中区・堺市東区・堺市西区・堺市南区
堺市北区・堺市美原区）
- 合計35,000円～ 四条畷市・三島郡島本町
- 合計44,000円～ 藤井寺市・大東市・八尾市・河内長野市・松原市・交野市
柏原市・羽曳野市・泉南市・泉北郡忠岡町
- 合計50,000円～ 阪南市・泉南郡熊取町・泉南郡田尻町・泉南郡岬町
南河内郡太子町・南河内郡河南町南河内郡千早赤阪村
大阪狭山市

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

※月曜定休です。

京都府

合計40,000円～ 京都市（北区・上京区・左京区・中京区・東山区・下京区
南区・右京区・伏見区・山科区・西京区）・宇治市・亀岡市
城陽市・向日市・長岡京市・八幡市・京田辺市・木津川市
乙訓郡大山崎町・久世郡久御山町・綴喜郡・相楽郡

合計42,000円～ 南丹市・船井郡京丹波町

合計70,000円～ 福知山市・舞鶴市・綾部市・宮津市・京丹後市・与謝郡

滋賀県

合計47,000円～ 大津市・近江八幡市・草津市・守山市・栗東市・甲賀市・野洲市・湖南市
東近江市・蒲生郡日野町・蒲生郡竜王町

合計57,000円～ 彦根市・長浜市・高島市・米原市
愛知郡愛荘町・犬上郡豊郷町
犬上郡甲良町・犬上郡多賀町

合計40,000円～ 奈良市

合計44,000円～ 桜井市・橿原市

合計54,000円～ 上記以外の奈良県内

奈良県

合計42,000円～ 和歌山市

合計65,000円～ 海南市・橋本市・有田市・御坊市・田辺市・紀の川市・岩出市
海草郡紀美野町伊都郡・有田郡・日高郡

和歌山県

※月曜定休です。

P.35 創作フレンチKOU

P.37 和食みつ留

P.40 割烹うえ田

P.42 あったか弁当ぐるり亭

P.44 名代とんかつきむら

P.36 紅まる

P.39 タルトウーカ

P.41 うな公

P.43 中国彩蓮華

P.45 comichi

キッチンCエリア

和歌山エリア



合計10,000円～ 和歌山市

合計15,000円以上～ 海南市

合計20,000円以上～ 岩出市、紀の川市

合計25,000円以上～ 有田市

合計30,000円以上～ 有田川町

P.19 プリュッシュモンド

P.25 TATEOKA TAKESHI

P.23 メリメロ

P.27 和田

キッチンD配送エリア

京・阪神エリア



兵庫県

- 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

京都府

- 合計30,000円以上～ 京田辺市 京都市下京区 京都市東山区 京都市中京区 京都市西京区 乙訓郡大山崎町 宇治市 京都市伏見区 京都市南区 久世郡久御山町 城陽市 長岡京市 向日市 八幡市
- 合計35,000円以上 京都市北区 亀岡市 京都市上京区 京都市左京区

P.19 プリュッシュモンド
P.23 メリメロ
P.27 和田
P.31 浪花亭

P.21 霜止出苗
P.25 TATEOKA TAKESHI
P.29 ラジオストラ
P.33 苑有

キッチンE配送エリア

神戸・姫路エリア



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～→合計15000円以上～ 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～→合計20000円以上～ 三田市 たつの市 西脇市
- 合計35000円～→合計25000円以上～ 赤穂市 相生市
- 合計40000円～→合計35000円以上～ 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

P.19 プリュッシュモンド P.23 メリメロ
P.25 TATEOKA TAKESHI P.27 和田 P.33 苑有
※7月末までオレンジの金額にて配送いたします。

キッチンF配送エリア

京都エリア



京都府

合計 10,000円～ 京都市右京区 京都市中京区 京都市上京区 京都市下京区

合計 15,000円～ 京都市左京区 京都市南区 京都市西京区 京都市北区 京都市東山区

合計 20,000円～ 京都市伏見区 京都市山科区 向日市

合計 25,000円～ 宇治市 長岡京市 大山崎町 久御山町 八幡市

合計 50,000円～ 亀岡市 京田辺市 城陽市

P.19 プリュッシュモンド

P.25 TATEOKA TAKESHI

P.27 和田

キッチンG配送エリア

滋賀エリア



滋賀県

合計 10,000円～ 草津市・栗東市・大津市

合計 20,000円～ 守山市

合計 30,000円～ 近江八幡市・野洲市・竜王町 湖南市・甲賀市・日野町

合計 45000円～ 豊郷町・愛荘町・甲良町 多賀町・彦根市

合計 50000円～ 米原市・長浜市・高島市

P.19 プリュッシュモンド

P.25 TATEOKA TAKESHI

P.27 和田

キッチンH配送エリア

奈良エリア



奈良県

合計 15,000円～ 生駒郡安堵町 大和高田市 北葛城郡上牧町 大和郡山市 奈良市 天理市 磯城郡三宅町
磯城郡田原本町 磯城郡川西町 北葛城郡広陵町 生駒郡斑鳩町 北葛城郡河合町
北葛城郡王寺町 橿原市 香芝市 生駒市 生駒郡平群町 生駒郡三郷町

合計 20,000円～ 葛城市 桜井市

P.15 エペ P.23 メリメロ

P.25 TATEOKA TAKESHI

エリア別配送可能 ブランド一覧



キッチンA配送エリアP.7.8 関西全域対応

P.13 山本屋
P.17 牛処慶
P.21 霜止出苗
P.25 TATEOKA TAKESHI
P.29 ラジオストラ
P.33 苑有

P.15 エペ
P.19 プリュッシュモンド
P.23 メリメロ
P.27 和田
P.31 浪花亭
P.34 むし橋

キッチンB配送エリアP.9.10 関西全域対応 ※月曜定休です。

P.35 創作フレンチKOU
P.37 和食みつ留
P.40 割烹うえ田
P.42 あったか弁当ぐるり亭
P.44 名代とんかつきむら

P.36 紅まる
P.39 タルトウーカ
P.41 うな公
P.43 中国彩蓮華
P.45 comichi

キッチンC配送エリアP.10 和歌山エリア

P.19 プリュッシュモンド
P.25 TATEOKA TAKESHI

P.23 メリメロ
P.27 和田

キッチンD配送エリアP.11 京・阪神エリア

P.19 プリュッシュモンド
P.23 メリメロ
P.27 和田
P.31 浪花亭

P.21 霜止出苗
P.25 TATEOKA TAKESHI
P.29 ラジオストラ
P.33 苑有

キッチンE配送エリアP.11 神戸・姫路エリア

P.19 プリュッシュモンド
P.25 TATEOKA TAKESHI
P.33 苑有

P.23 メリメロ
P.27 和田

キッチンF配送エリアP.12 京都エリア

P.19 プリュッシュモンド
P.25 TATEOKA TAKESHI

P.27 和田

キッチンG配送エリアP.12 滋賀エリア

P.19 プリュッシュモンド
P.25 TATEOKA TAKESHI

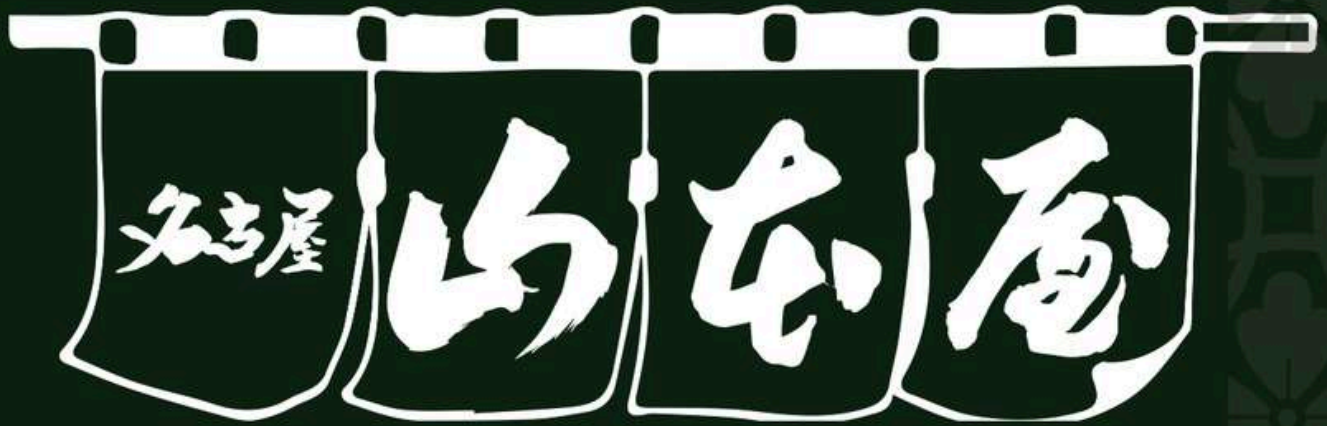
P.27 和田

キッチンH配送エリアP.12 奈良エリア

P.15 エペ
P.23 メリメロ
P.25 TATEOKA TAKESHI

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。



ピフテキ御膳【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
ピフテキ～100年八丁味噌ソース～【増量】



ピフテキ御膳 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
ピフテキ～100年八丁味噌ソース～



ヒレスターキ御膳【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
ヒレスターキ～100年八丁味噌ソース～【増量】



ヒレスターキ御膳 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
ヒレスターキ～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

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



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

キッチンA
関西 全域

キッチンD
京/阪神エリア

キッチンE
神戸姫路エリア

キッチンF
京都エリア

キッチンG
滋賀エリア

キッチンC
和歌山エリア

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・プリユ・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ポーベエツ/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・プリユ・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ポーベエツ/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

〜ムニュ 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ポーベエツ/
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

〜ムニュ 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

〜ムニュドゥジュール〜

¥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

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

キッチンA
関西 全域

キッチンD
京/阪神エリア

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

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。

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
キャロットラベ 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 キャロットラベ
シュールージュ 鶏もものトマト煮込み 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 キャロットラベ 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 キャロットラベ 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。

キッチンA
関西全域

キッチンD
京/阪神エリア

キッチンE
神戸姫路エリア

キッチンF
京都エリア

キッチンG
滋賀エリア

キッチンC
和歌山エリア

キッチンH
奈良エリア



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)

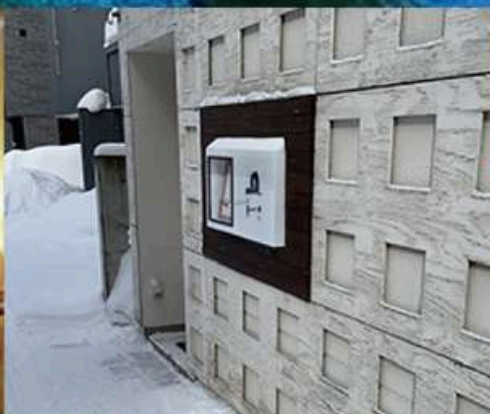
→ **1500円(税込)**

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。

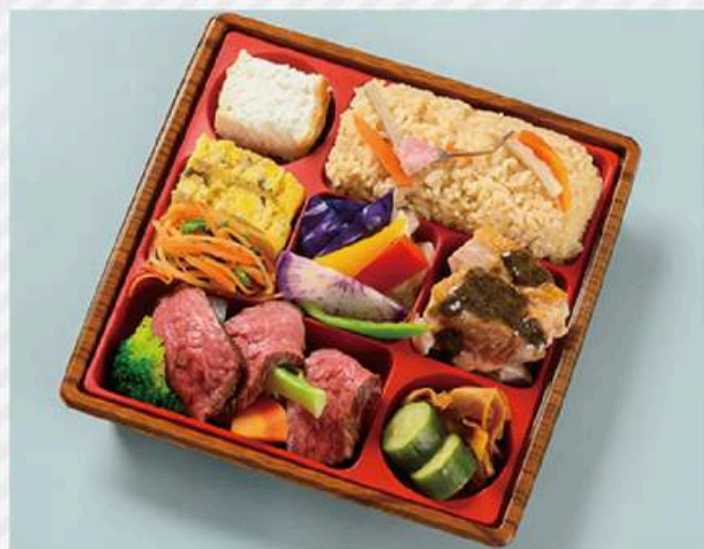
※1,800円でお肉増量可

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)





LA GIOSTRA

PIZZERIA E BAR



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。



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) → 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)





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)

キッチンA
関西 全域

キッチンD
京/阪神エリア

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」をお楽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

キッチンA
関西 全域

キッチンD
京/阪神エリア

キッチンE
神戸姫路エリア

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

創作フレンチKOU

キッチンB
関西 全域

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

キッチンB
関西 全域

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

キッチンB
関西 全域

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

キッチンB
関西 全域

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

キッチンB
関西 全域

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

キッチンB
関西全域

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

キッチンB
関西 全域

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

キッチンB
関西 全域

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



※画像はイメージです。

お弁当の無料試食会

お弁当はお仕事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-concier 5つのポイント

- 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(PET500ml)
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



070-1596-0618



a.faro



a.funai@b-concier.com



KANSAI

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