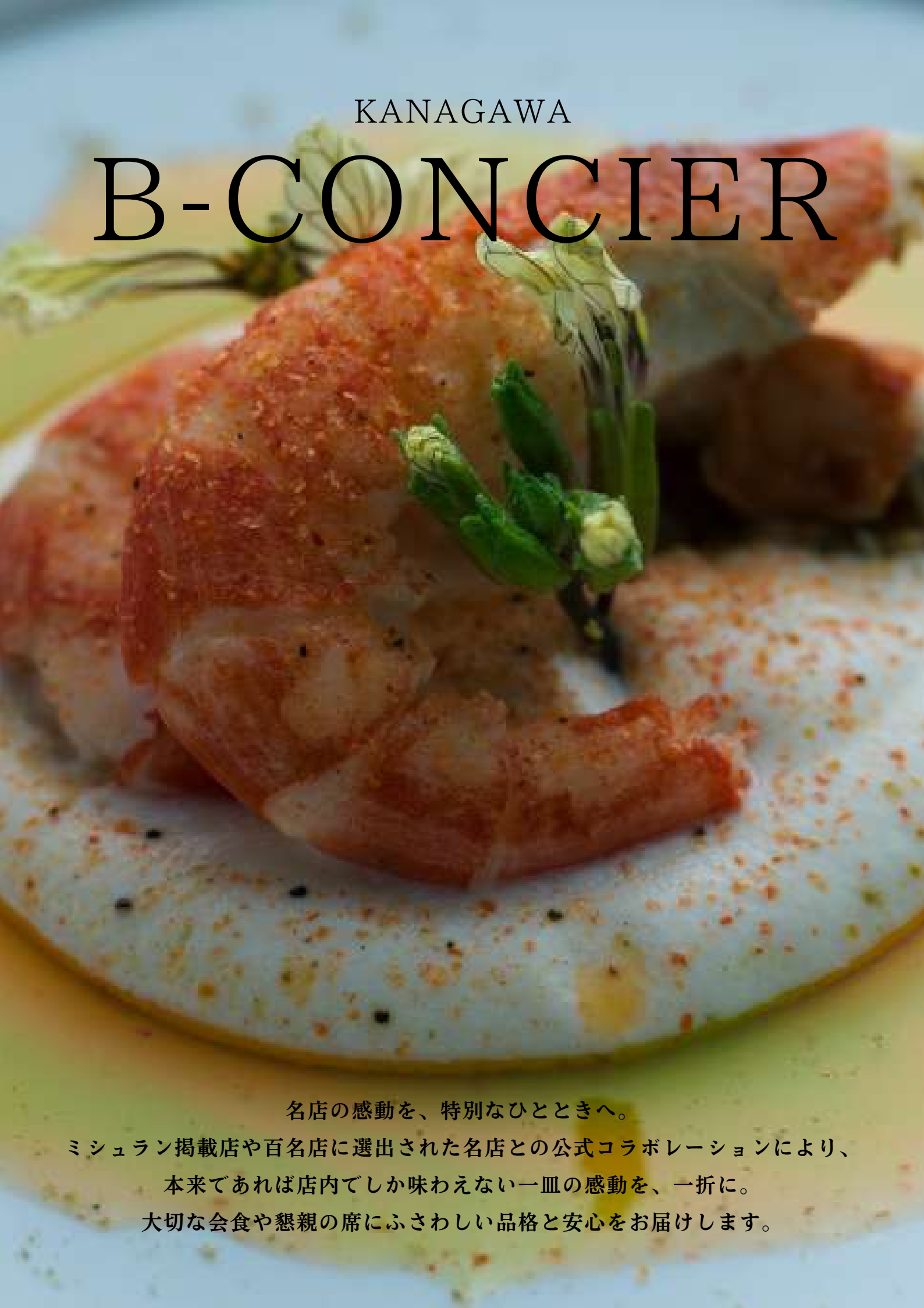




KANAGAWA

B-CONCIER

名店の感動を、特別なひとときへ。

ミシュラン掲載店や百名店に選出された名店との公式コラボレーションにより、

本来であれば店内でしか味わえない一皿の感動を、一折に。

大切な会食や懇親の席にふさわしい品格と安心をお届けします。

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



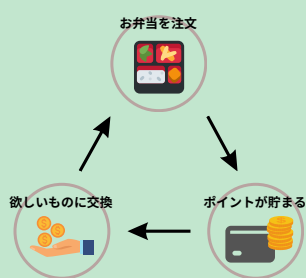
24時間簡単に注文可能！

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！
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
お好きなものをご購入いただけます！

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が
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



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ご連絡ください。
前営業日の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、異物混入などを含まれ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。



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



070-9351-1215



honbu@b-concier.com

配送エリア



神奈川県

- 合計12,000円～ 相模原市南区・相模原市中央区
- 合計15,000円～ 座間市・大和市
- 合計18,000円～ 海老名市・綾瀬市・厚木市・相模原市緑区・横浜市緑区・横浜市瀬谷区
- 合計20,000円～ 高座郡寒川町・平塚市・横浜市港北区・横浜市神奈川区・横浜市西区・横浜市南区・横浜市保土ヶ谷区
- 合計22,000円～ 藤沢市・茅ヶ崎市・川崎市中原区・横浜市鶴見区・横浜市中区・横浜市磯子区・川崎市幸区・川崎市川崎区・横浜市栄区
- 合計25,000円～ 鎌倉市・逗子市・横浜市金沢区
- 合計28,000円～ 葉山町・横須賀市

東京都

- 合計15,000円～ 町田市・多摩市
- 合計18,000円～ 八王子市・日野市・国立市・府中市・調布市・小平市・立川市
- 合計20,000円～ 三鷹市・武蔵野市・小金井市・国分寺市・あきる野市・狛江市
- 合計22,000円～ 西東京市
- 合計25,000円～ 港区・世田谷区・大田区・品川区・中野区・杉並区・新宿区・渋谷区
- 合計28,000円～ 千代田区・中央区・練馬区・文京区・豊島区
- 合計30,000円～ 北区・台東区・墨田区・荒川区・江東区
- 合計35,000円～ 江戸川区・葛飾区・足立区

配送エリア



千葉県

- 合計35,000円～ 浦安市・松戸市
- 合計40,000円～ 市川市・船橋市・習志野市・柏市・流山市
- 合計45,000円～ 千葉市美浜区・千葉市中央区
- 合計50,000円～ 千葉市全域・木更津市・市原市

埼玉県

- 合計25,000円～ 和光市・朝霞市・所沢市・新座市
- 合計28,000円～ 戸田市・蕨市・川口市・さいたま市・志木市・富士見市
- 合計20,000円～ 三鷹市・武蔵野市・小金井市・国分寺市・あきる野市・狛江市



Peluche mnde

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 ?

8 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)

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)

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

〜ムニュ スペシャル〜

¥1800 (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/柴漬けアッシェ



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/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 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)

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)

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



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。



牛赤身と鮭のポワレ

魚介類の炊き込みご飯 バーニャカウダ

¥3000(税込)

鮭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。



鮭のポワレ バスク風

十六穀米とバーニャカウダ

¥2160 (税込)

脂が乗った鮭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
国産茶葉入り十六穀米と
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。



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
火入で仕上げた“しなやかなとんかつ”。
衣・揚げ方・火入にこだわり、“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
Bコンシェル

北新地

日本料理 湯木

湯木尚二（ゆき しょうじ）

一九六九年大阪府生まれ。

日本料理界の巨匠として知られる湯木貞一を祖父に持ち、高校時代より料理の道へ。

大学卒業後は老舗料亭「吉兆」にて研鑽を積み、店長や新店舗立ち上げなどを経験。

その後、多くの困難を乗り越えながらも「おもてなしの心」を追求し続け、

二〇一〇年に「南地ゆきや」、二〇一一年に「日本料理 湯木」を開業。

現在は大阪市内で複数店舗を展開し、日本料理の伝統と革新を融合させた料理を提供している。

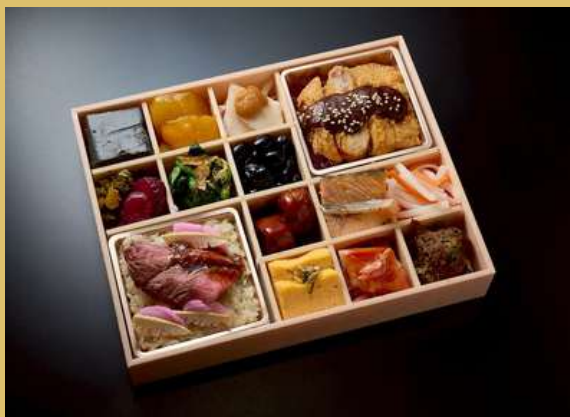
季節の恵みを活かした繊細な二皿と、茶の心に根ざした真心のおもてなしを信条に、多くの食通を魅了し続けている。



日本料理 湯木

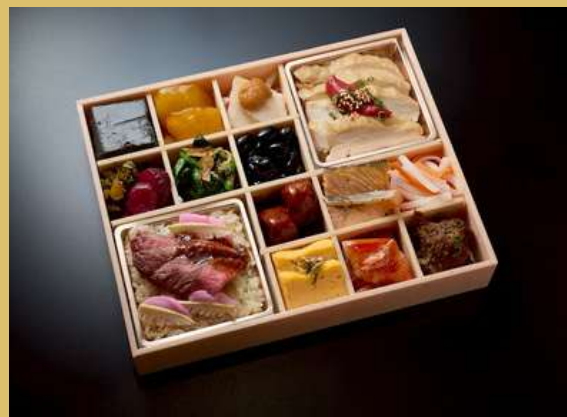
季節によりご飯が変わります
 春：3月～5月 夏：6月～8月
 秋：9月～11月 冬：12月～2月

継承した湯木の心 五感で愉しむ 伝統と歴史
 名の知れた老舗日本料理店「吉兆」の創業者である湯木貞一。想いを継承すべく、「日本料理 湯木」は
 開業いたしました。日本料理ならではの、趣深い「一期一会」を存分にご堪能ください。



雅 3,000円（税込）

黒ごまチーズケーキ / 大学芋 / 鶏ハム酢味噌
 高菜 / かっぱ漬け / おひたし / 黒豆 / トンカツ
 季節のご飯（春） / 肉団子 / サーモン / 紅白なます
 だし巻き / カニカマ / しぐれ煮



花籠 2,500円（税込）

黒ごまチーズケーキ / 大学芋 / 鶏ハム酢味噌
 高菜 / かっぱ漬け / おひたし / 黒豆 / 鶏ステーキ
 季節のご飯（春） / 肉団子 / サーモン / 紅白なます
 だし巻き / カニカマ / しぐれ煮



八寸 2,160円（税込）

黒ごまチーズケーキ / 大学芋 / 鶏ハム酢味噌
 高菜 / かっぱ漬け / おひたし / 黒豆 / トンカツ
 季節のご飯（春） / 肉団子 / サーモン / 紅白なます
 だし巻き / カニカマ / しぐれ煮



旬彩 1,800円（税込）

黒ごまチーズケーキ / 大学芋 / 鶏ハム酢味噌
 高菜 / かっぱ漬け / おひたし / 黒豆 / 鶏ステーキ
 季節のご飯（春） / 肉団子 / サーモン / 紅白なます
 だし巻き / カニカマ / しぐれ煮



彩 1,620円（税込）

黒ごまチーズケーキ / 大学芋 / きんぴら / 鶏ハム酢味噌 / しぐれ煮
 高菜 / かっぱ漬け / おひたし / 黒豆 / サーモン / ごま団子
 季節のご飯（春） / 肉団子 / ひじき / 紅白なます
 だし巻き / カニカマ / みぞれきのこ



小町 1,500円（税込）

黒ごまチーズケーキ / 大学芋 / きんぴら / 鶏ハム酢味噌 / しぐれ煮
 高菜 / かっぱ漬け / おひたし / 黒豆 / サーモン / ごま団子
 季節のご飯（春） / 肉団子 / ひじき / 紅白なます
 だし巻き / カニカマ / みぞれきのこ

coming soon!

今後まだまだ有名シェフとの
ブランド展開予定中！
他エリアで展開している
お弁当のご紹介です！



※P18～31のブランドは現状
展開しておりませんので
ご注文の対応は出来かねます。
展開開始しましたら
お知らせいたしますので
楽しみにお待ちくださいませ！

北陸初 ミシュラン三つ星の味を
そのまま一折に。

業界初
三つ星の味を
お弁当で。

お弁当 1,620円～2,160円

- 三つ星の技術とその垂れ流し
- 暮山の旬の食材を便用
- 会組・扶綯・奨励会社様に対応
- 全回配達可能



伝統の和食に、
新しい一手。



一期一会の心を大切に、
その時の最良を一皿に込め。

旬の味、香り・食感を活かし、
豚とともに美しさを引き出す。

余組の中に、肉手を添えて
いたたくために。

日本料理の良さと酸欠を、
どうそこ達達くたをい。

これは弁当ではない。
体験である。



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

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、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～



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經産雌牛の和牛。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

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

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、きゅうりのパン粉漬、酒粕ケーキ

3,000円(税込)





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)



配送エリア



神奈川県

合計10,000円～ 横浜市港南区 横浜市磯子区 横浜市西区 横浜市南区
横浜市栄区

合計12,000円～ 横浜市保土ヶ谷区 横浜市中区 横浜市金沢区
横浜市戸塚区

合計15,000円～ 横浜市神奈川区

合計18,000円～ 横浜市港北区 横浜市都筑区 横浜市緑区 横浜市旭区
横浜市瀬谷区 横浜市泉区 横浜市青葉区 川崎市川崎区
川崎市幸区 川崎市中原区 鎌倉市 逗子市 葉山町

合計20,000円～ 川崎市高津区 川崎市宮前区 川崎市多摩区
川崎市麻生区 横須賀市 藤沢市 茅ヶ崎市 綾瀬市 大和市

合計22,000円～ 平塚市 寒川町 海老名市 座間市 三浦市

合計25,000円～ 厚木市 伊勢原市

合計28,000円～ 相模原市南区 相模原市中央区

合計30,000円～ 相模原市緑区 秦野市

東京都

合計18,000円～ 大田区

合計20,000円～ 品川区 目黒区 世田谷区 町田市 狛江市

合計22,000円～ 渋谷区 港区 新宿区 中野区 杉並区 調布市 三鷹市 武蔵野市

合計25,000円～ 千代田区 中央区 文京区 豊島区 練馬区 北区 台東区
墨田区 江東区 荒川区 小金井市 国分寺市 府中市
西東京市 小平市 国立市 立川市 日野市 多摩市

合計28,000円～ 足立区 葛飾区 江戸川区

合計30,000円～ 八王子市 あきる野市

配送エリア



千葉県

合計30,000円～ 市川市 浦安市

合計35,000円～ 松戸市 船橋市 習志野市 柏市 流山市

合計40,000円～ 千葉市中央区 千葉市美浜区 千葉市花見川区
千葉市稲毛区

合計45,000円～ 千葉市全域 木更津市 市原市

合計50,000円～ 袖ヶ浦市 君津市

埼玉県

合計35,000円～ 和光市 朝霞市 戸田市 蕨市 川口市

合計40,000円～ さいたま市南区 さいたま市浦和区 さいたま市中央区
所沢市 新座市 志木市

合計45,000円～ さいたま市全域 富士見市 ふじみ野市

合計50,000円～ 上尾市 草加市 越谷市



Peluche mnde

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)

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)

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)

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)

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)

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 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)

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)

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



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
火入力で仕上げた“しなやかなとんかつ”。
衣・揚げ方・火入りにこだわり、“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
Bコンシェル



07-2026 KANAGAWA



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