



Chugoku and Shikoku

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

2026.04

Bコンシェルのお強み



有名店のお弁当がたくさん

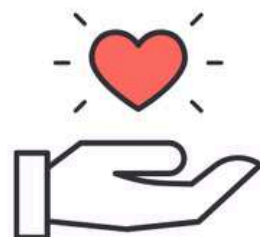
ミシュラン獲得店舗、老舗店、高級店など
弊社からのみご注文可能なお弁当をぜひお試しください！

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

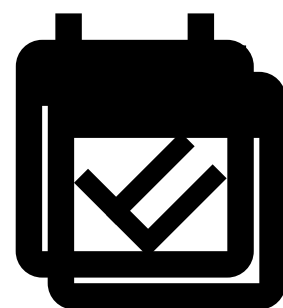
24時間簡単に注文可能！

05

06

ご予約の即日回答

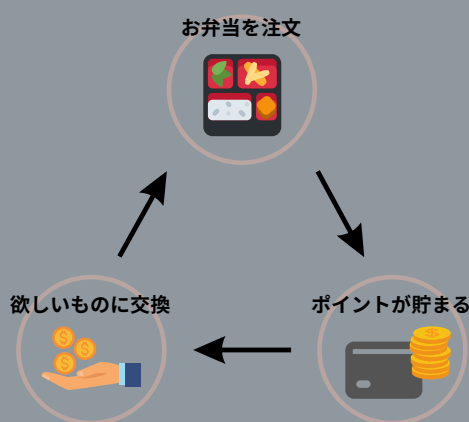
全てのお弁当をBコンシェルで製造するため
注文可否の即日回答を実現！



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12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



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

9:00～18:00

配送エリア・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

- ・500mlのお茶をお弁当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



広島県

合計5,000円以上～のご注文

広島市中区 広島市西区 広島市佐伯区

合計10,000円以上～のご注文

廿日市市 広島市安佐南区 広島市南区 広島市東区

合計15,000円以上～のご注文

安芸郡海田町 安芸郡府中町 広島市安芸区

広島市安佐北区

合計20,000円以上のご注文

安芸郡坂町 安芸郡熊野町 大竹市 尾道市 東広島市

竹原市 三原市 呉市

合計22,000円以上のご注文

安芸太田町 北広島町 安芸高田市 福山市

合計25,000円以上のご注文

三次市

山口県

合計22000円以上のご注文

岩国市

P10.北新地とんかつepais

P12.山本屋

P16.プリッシュモンド

P18.メリメロ

P20.TATEOKA TAKESHI

P22.和田

P24.ラジストラ

P27.苑有

配送エリア



岡山県

合計10,000円以上～のご注文

岡山市中区 岡山市南区 岡山市北区 岡山市東区

合計15,000円以上～のご注文

倉敷市 玉野市 都窪郡早島町

合計25,000円以上～のご注文

赤磐市 加賀郡吉備中央町 瀬戸内市 総社市

合計30,000円以上～のご注文

備前市 和気郡和気町

合計35,000円以上～のご注文

久米郡久米南町 久米郡美咲町

浅口郡里庄町 浅口市 小田郡矢掛町 津山市

合計40,000円以上～のご注文

井原市 笠岡市 苫田郡鏡野町 新見市 真庭市 美作市 高梁市

P10.北新地とんかつepais

P16.プリッシュモンド

P18.メリメロ

P20.TATEOKA TAKESHI

P22.和田

配送エリア



鳥取県

合計10,000円以上のご注文
鳥取市

合計18,000円以上～のご注文
岩美郡岩美町 八頭郡智頭町 八頭郡八頭町 八頭郡若桜町

合計25,000円以上～のご注文
倉吉市
東伯郡琴浦町 東伯郡北栄町 東伯郡三朝町 東伯郡湯梨浜町

合計40,000円以上～のご注文
米子市

P16.プリッシュモンド

P18.メリメロ

P22.和田

配送エリア



香川県

合計10,000円以上～のご注文

さぬき市 木田郡三木町 高松市

合計15,000円以上～のご注文

坂出市

合計30,000円以上～のご注文

綾歌郡綾川町 綾歌郡宇多津町 丸亀市 善通寺市

合計40,000円以上～

そのほか香川県内

P10.北新地とんかつepais

P14.日本料理 湯木

P16.プリュッシュモンド

P18.メリメロ

P20.TATEOKA TAKESHI

P22.和田

P24.ラジヨストラ

P26.霜止出苗

P27.苑有

P29.collaboration



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

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～

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。

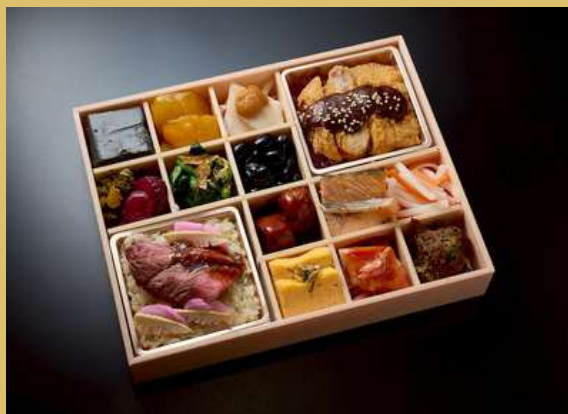


日本料理 湯木

香川県

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



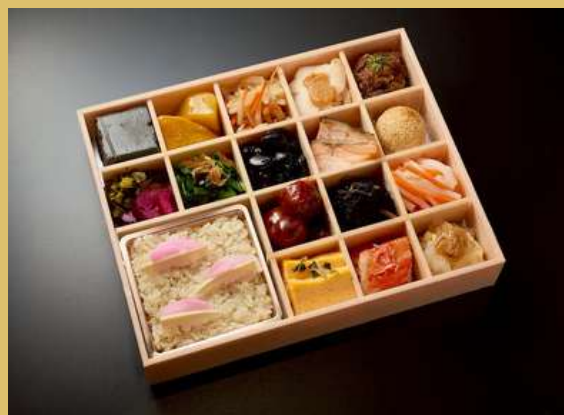
旬彩 1,800円（税込）

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



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?

15 Yoshiaki Terada

Peluche monde

広島県

鳥取県

岡山県

香川県

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・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・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 ドゥ 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)

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

広島県

香川県

岡山県

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ってください。



**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ってください。



**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。



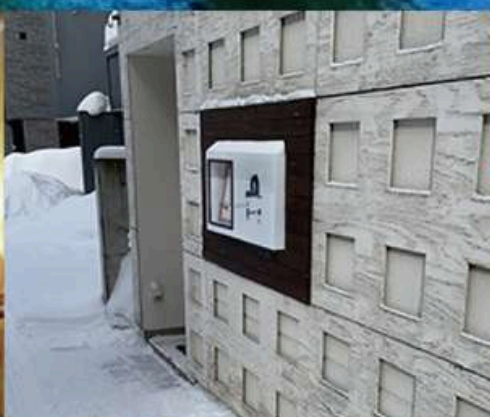
**鶏胸肉の優しい火入れ
十六穀米とバーニャカウダ
¥1620(税込)**

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。

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。

広島県

香川県

岡山県

鳥取県



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。

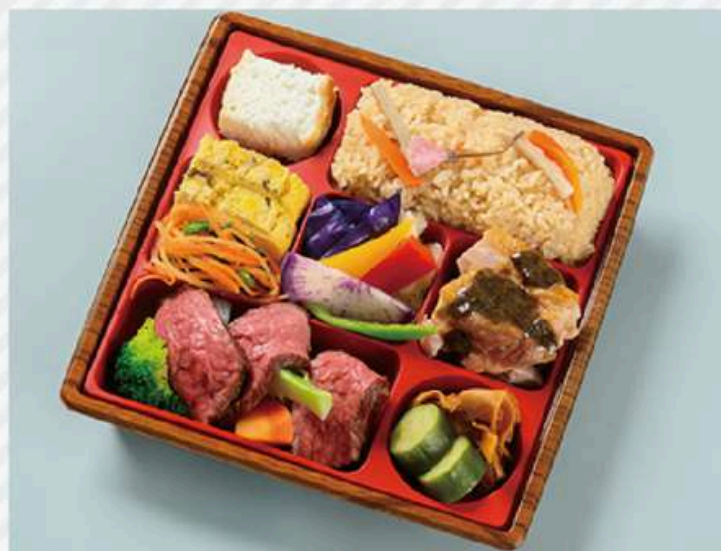
※1,800 円でお肉増量可

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もいただけるお弁当です。

3,000円(税込)



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

香川県

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



苑有

広島県

香川県

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



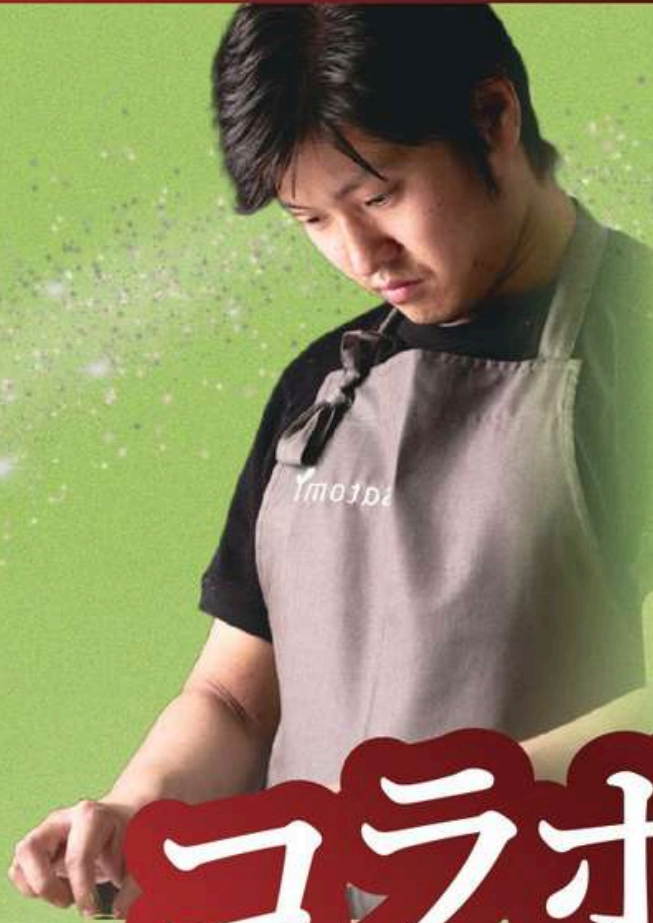
厳選ポークと牛焼肉弁当
【豚肉増量】 ¥1800(税込)

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



Terada Yoshiaki

寺田 義晶

北海道札幌市出身。

東京の「ラー・エ・ミクニ」や「オテル・ドゥ・ミクニ」などで修業を積み、最年少の24歳で副料理長に就任。その後、27歳で独立起業。

2020年には単身でデンマークに渡り、世界一のレストラン「noma」にて修行。現在に至る。

コラボ弁当

COLLABORATION LUNCHI BOX

1つのお弁当で

2人のシェフの料理が楽しめます

Nishioku Akihiro

西奥 章弘

高松市屋島で大正6年に魚屋として創業し、現在では地域に根ざした老舗和食店として「瀬戸内季節料理 魚夏」は、親子3代に渡り、地域の皆様に瀬戸内の美味をご提供しています。

料理人自ら毎朝競りに赴き、実際に目で見て厳選しています。

厨房の生簀で管理する活魚をはじめ、鮮度抜群のそんな魚介を使用して作る料理はそのラインナップも多種多様。



COLLABORATION KAGAWA

香川県

1つのお弁当で2人のシェフの料理が楽しめます。フレンチの巨匠「オテル・ドゥ・ミクニ」や
世界一と称されるレストラン「noma」で研鑽を積んだ寺田 義晶シェフ。
高松市で三代にわたり愛される老舗「瀬戸内季節料理 魚夏」の西奥 章弘シェフ。
それぞれの卓越した技と持ち味を一折に凝縮し、和と洋の枠を超えた特別なコラボレーション弁当が誕生。



白木蓮（ハクモクレン）
¥2500(税込)

【肉増量】鯛めし、だし巻き卵
季節魚の南蛮(タルタル)、牛時雨
煮もの、ステーキブラウニー



水仙（スイセン）
¥2160(税込)

鯛めし、だし巻き卵、季節魚の南蛮(タルタル)
牛時雨、煮もの、ステーキ、ブラウニー



秋桜（コスモス）
¥1800(税込)

鯛めし、だし巻き卵、季節魚の南蛮、牛時雨、煮もの
お浸し、ステーキ、ブラウニー



桔梗（キキョウ）
¥1620(税込)

鯛めし、だし巻き卵、牛時雨、煮もの
きゅうりの酢の物、ステーキ、ブラウニー



青文字（アオモジ）
¥1500(税込)

鯛めし、だし巻き卵、牛時雨、煮もの、お浸し
きゅうりの酢の物、ステーキ、ブラウニー



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



※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



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！

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！



070-9351-1215



honbu@b-concier.com