

B-CONCIER

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

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

2026.10

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！

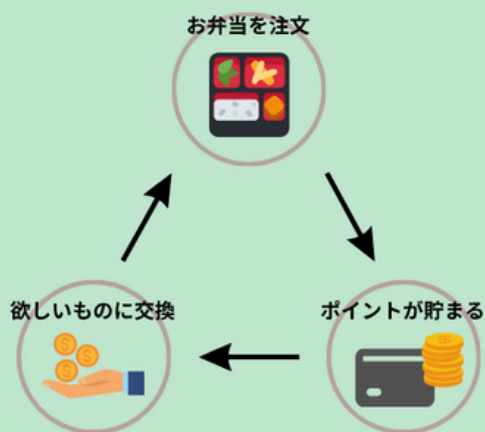
05

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
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

確定メールをお送りさせていただきます。
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、
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

キッチンA
関西 全域

店舗名の横に表示がある
ブランドが対象です。

大阪府

合計6,000円～

大阪市西区、大阪市福島区、大阪市中央区、大阪市北区、大阪市浪速区、大阪市港区、
大阪市大正区、大阪市此花区

合計9,000円～

大阪市都島区、大阪市天王寺区、大阪市西淀川区、大阪市淀川区、大阪市東淀川区、
大阪市生野区、大阪市旭区、大阪市城東区、大阪市住吉区、大阪市東住吉区、
大阪市東成区、大阪市西成区、大阪市阿倍野区、大阪市鶴見区、大阪市住之江区、
大阪市平野区
豊中市、吹田市、池田市、守口市、東大阪市

合計11,000円～

堺市堺区、堺市中区、堺市東区、堺市西区、堺市北区、池田市、八尾市、松原市、
門真市、摂津市、大東市、藤井寺市

合計14,000円～

堺市南区、堺市美原区、高槻市、枚方市、茨木市、寝屋川市、箕面市、柏原市、
羽曳野市、四條畷市、交野市、高石市、泉大津市、泉北郡忠岡町

合計17,000円～

泉佐野市、泉南市、阪南市、岸和田市、貝塚市、富田林市、河内長野市、和泉市、大阪狭
山市、三島郡島本町、
泉南郡熊取町

兵庫県

合計10,000円～

尼崎市、伊丹市、西宮市、芦屋市

合計16,000円～

宝塚市、川西市、神戸市東灘区、神戸市灘区

合計18,000円～

神戸市中央区、神戸市兵庫区、神戸市長田区、神戸市須磨区、神戸市西区、神戸市北区

合計20,000円～

神戸市垂水区、三田市、明石市、三木市

合計23,000円～

高砂市、稲美町、播磨町、姫路市、加古川市

兵庫県

合計40,000円～

加西市、小野市、加東市、たつの市、丹波篠山市、丹波市、福崎町、市川町、神河町、多可町、西脇市、太子町

合計50,000円～

豊岡市、朝来市、養父市

奈良県

合計11,000円～

生駒市、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14,000円～

奈良市、大和郡山市、大和高田市、天理市、香芝市、北葛城郡上牧町、北葛城郡王寺町、北葛城郡広陵町、北葛城郡河合町

合計17,000円～

橿原市、桜井市、葛城市、御所市

合計20,000円～

五條市、宇陀市

京都府

合計17,000円～

京都市南区、京都市下京区、京都市中京区、京都市上京区、京都市右京区、京都市西京区、向日市、長岡京市、八幡市、京田辺市、久世郡久御山町、乙訓郡大山崎町

合計19,000円～

京都市北区、京都市左京区、京都市東山区、京都市伏見区、京都市山科区、宇治市、城陽市、亀岡市、木津川市、綴喜郡井手町、綴喜郡宇治田原町、相楽郡精華町

合計22,000円～

南丹市、船井郡京丹波町、相楽郡和束町、相楽郡笠置町、相楽郡南山城村

合計24,000円～

綾部市、福知山市

滋賀県

合計19,000円～

大津市

合計22,000円～

草津市、守山市、栗東市、野洲市、湖南市

合計24,000円～

近江八幡市、甲賀市、東近江市、蒲生郡日野町、蒲生郡竜王町

和歌山県

合計22,000円～

和歌山市、紀の川市

キッチンB配送エリア

関西全域対応

キッチンA
関西 全域

店舗名の横に表示がある
ブランドが対象です。

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

奈良県

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

和歌山県

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

※月曜定休です。

キッチンCエリア

和歌山エリア

キッチンA
関西 全域

店舗名の横に表示がある
ブランドが対象です。

和歌山県

合計10,000円～ 和歌山市

合計15,000円～ 海南市

合計20,000円～ 岩出市、紀の川市

合計25,000円～ 有田市

合計30,000円～ 有田川町

キッチンD配送エリア

京・阪神エリア

キッチンA
関西 全域

店舗名の横に表示がある
ブランドが対象です。

兵庫県

合計10,000円～
伊丹市

合計15,000円～
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～
神戸市中央区 三田市

合計20,000円～
神戸市長田区 神戸市兵庫区

合計25,000円～
神戸市西区

合計30,000円～
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～
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～
加古川市 姫路市

合計50,000円～
たつの市

京都府

合計30,000円～
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～
京都市北区 亀岡市 京都市上京区 京都市左京区

キッチンE配送エリア

神戸・姫路エリア

キッチンA
関西 全域

店舗名の横に表示がある
ブランドが対象です。

合計8,000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
神戸市西区 明石市

合計15,000円～

神戸市灘区 神戸市東灘区 加古川市

合計20,000円～

三木市 高砂市 神戸市北区 加古郡播磨町 加古郡稲美町

合計25,000円～ → **合計15,000円～**

加東市 西宮市 姫路市 加西市 小野市 揖保郡太子町 芦屋市

合計30,000円～ → **合計20,000円～**

尼崎市 三田市 たつの市 西脇市

合計35,000円～ → **合計25,000円～**

赤穂市 相生市 宝塚市 伊丹市

合計40,000円～ → **合計35,000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 川西市

※2026年12月末まで配送エリア減額キャンペーン中です！

兵庫県



日本料理

山崎

ミシュランガイド 富山・石川（金沢）2016特別版

北陸唯一の三つ星。 その心を、一折に。

富山の名店から、大切な方へ。



店舗でのお料理の一例



日本料理 山崎 店主

山崎 浩治

2016年「ミシュランガイド 富山・石川（金沢）
2016特別版」で、北陸唯一の三つ星を獲得。

富山で25年以上愛され、2023年に東京・京橋へ。
素材の持ち味を引き出す日本料理。ゆったりと味わうひとときを。



牛焼きしゃぶ【主菜増量】
山崎特製「味噌しぐれ」仕立て
3,000円（税込）

【お品書き】
牛焼きしゃぶ（主菜増量）山崎特製「味噌しぐれ」仕立て
鮭の白醤油焼き／じゃこ山椒ご飯／甘い卵焼き
蓮根のはさみ揚げ／筑前煮／いんげんの胡麻和え



牛焼きしゃぶ
山崎特製「味噌しぐれ」仕立て
2,500円（税込）

【お品書き】
牛焼きしゃぶ山崎特製「味噌しぐれ」仕立て
鮭の白醤油焼き／じゃこ山椒ご飯／甘い卵焼き
蓮根のはさみ揚げ／筑前煮／いんげんの胡麻和え



豚ロースの味噌しぐれ仕立てと
サーモンの白醤油焼き
2,160円（税込）

【お品書き】
豚ロースの味噌しぐれ仕立てとサーモンの白醤油焼き
じゃこ山椒ご飯／甘い卵焼き／蓮根のはさみ揚げ
筑前煮／いんげんの胡麻和え



鶏もも肉の竜田揚げ【主菜増量】
山崎特製「味噌しぐれ」仕立て
1,800円（税込）

【お品書き】
鶏もも肉の竜田揚げ（主菜増量）山崎特製「味噌しぐれ」仕立て
じゃこ山椒ご飯／甘い卵焼き／蓮根のはさみ揚げ
筑前煮／いんげんの胡麻和え



鶏もも肉の竜田揚げ
山崎特製「味噌しぐれ」仕立て
1,620円（税込）

【お品書き】
鶏もも肉の竜田揚げ山崎特製「味噌しぐれ」仕立て
じゃこ山椒ご飯／甘い卵焼き／蓮根のはさみ揚げ
筑前煮／いんげんの胡麻和え



ミシュラン三つ星獲得店

2016年 ミシュランガイド富山・石川版／富山店にて獲得

名店の技と心を、一折に。

料理人の想いと、こだわりをご紹介
ぜひご覧くださいませ 〉



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一皿と、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

キッチンA
関西 全域

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 / きんぴら
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 / ひじき / 紅白なます
だし巻き / カニカマ / みぞれきのこ



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

食べログ大阪ラーメン
3年連続No.1の名店が、

※食べログ大阪ラーメンランキング
3年連続No.1(受賞歴)

金久右衛門

ついに、
高級弁当市場へ。

中食業界、初参入。

店舗で磨き続けた秘伝の醤油、
職人の技、厳選素材へのこだわり。
そのすべてを一折に込めた、
弊社限定の高級中華弁当。
ここでしか味わえない逸品を、
ぜひご堪能ください。



名店の味を、
そのまま一折に。



シェフ
大蔵 義一

金久右衛門 創業者
食べログ大阪ラーメン
ランキング3年連続No.1(受賞歴)

大阪ブラックを生み出した
醤油ラーメンの第一人者

現在は 金久右衛門 とんかつ大蔵
UFO など人気飲食ブランドを
プロデュース・運営

ラーメン日本一の名店が贈る、ここでしか味わえない高級中華弁当。

金久右衛門

キッチンA
関西 全域



金久右衛門特製～二色中華～
エビチリ×青椒肉絲 3,000円（税込）

エビチリ / 大学芋 / 油揚げと小松菜 / 青椒肉絲 / ザーサイ /
ご飯（170g） / 玉子そぼろ / 牛そぼろ



久右衛門特製～二色中華～
青椒肉絲×エビチリ 2,500円（税込）

青椒肉絲 / 中華風きんぴら春雨 / 油淋鶏 / エビチリ / ザーサイ /
ご飯（170g） / 玉子そぼろ / 牛そぼろ



金久右衛門特製～二色中華～
エビチリ×酢豚 2,160円（税込）

エビチリ / 中華風きんぴら春雨 / 油淋鶏 / 酢豚 / ザーサイ / ご飯
（170g） / 玉子そぼろ / 牛そぼろ



金久右衛門特製～二色中華～
エビチリ×麻婆豆腐 1,800円（税込）

エビチリ / 大学芋 / 油揚げと小松菜 / 大学芋 / 麻婆豆腐 /
ザーサイ / ご飯（170g） / 玉子そぼろ



金久右衛門特製～二色中華～
麻婆豆腐×酢豚 1,620円（税込）

麻婆豆腐 / 大学芋 / 油揚げと小松菜 / 大学芋 / 酢豚 / ザーサイ /
ご飯（170g） / 玉子そぼろ



金久右衛門特製～麻婆豆腐～
1,500円（税込）

油淋鶏 / 油揚げと小松菜 / 大学芋 / 中華風きんぴら春雨 / 麻婆豆腐 / ザーサイ / ご飯（170g） / ゆかり

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



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）

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



和牛トロたく贅沢焼肉御膳 2160円（税込）

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）

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



澤井姫和牛焼肉御膳 1620円（税込）

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

キッチンA
先行販売



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 ?

24 Yoshiaki Terada

Peluch monde

キッチンA
関西 全域

キッチンC
和歌山エリア

キッチンD
京/阪神エリア

キッチンE
神戸姫路エリア

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



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)
→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/
/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)
→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

〜ムニュドウジュール〜

¥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

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

キッチンA
関西 全域

キッチンD
京/阪神エリア

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) → **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、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。

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C
和歌山エリア



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) → **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。季節の野菜と共に召し上がってください。



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) → **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)

→ **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 国産茶葉入り十六穀米とバーニャカウダ

¥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バーニャカウダ

¥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バーニャカウダを添えてヘルシーに仕上げました。



和田



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。

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C
和歌山エリア

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)**





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) → **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

1800円(税込) → **1620円(税込)**





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

キッチンA
関西 全域

キッチンD
京/阪神エリア



ほの明かり

3,000円(税込) → ￥2160(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) → ￥1800(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

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



和食弁当 むし橋

キッチンA
関西 全域

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。



むし橋 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

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。リヨンをご紹介します！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ボ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~

キッチンB
関西 全域

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)

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。

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円のちらし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懷石御膳
¥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)

たっぷりと国産うなぎをご堪能下さい。



厳選うな重（A）
¥2160(税込)

国産うなぎをご堪能下さい。



厳選うな重（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



霜止出苗

LA GIOSTRA
PIZZERIA & BAR

和
和
和

月下翁

浪花亭
創業・昭和四十七年

TATEOKA
TAKESHI

Peluche monde
一皮巻の通りずくろき巻物・ソフトクリーム

me | me | o

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

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
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