

TOKAI

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

2026.9

Bコンシェルの強み

01 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！

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！



03 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！

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！

VISA Mastercard JCB AMERICAN EXPRESS

05

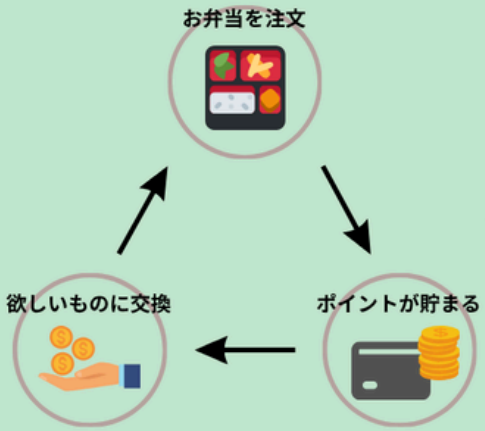
ご注文はWEBで簡単に

24時間簡単に注文可能！

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！



07

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
おすきなものをご購入いただけます！

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　070-9351-1215

▶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	・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。

配送エリア

愛知県

合計15,000円～　名古屋市(熱田区 北区 昭和区 千種区 天白区 中川区 中区 中村区 西区 東区 瑞穂区 緑区 港区 南区 名東区 守山区)

合計20,000円～　海部郡大治町 あま市 一宮市 稲沢市 岩倉市 尾張旭市 春日井市 北名古屋市 清須市 小牧市 長久手市 日進市 丹羽郡大口町 丹羽郡扶桑町

合計25,000円～　愛西市 愛知郡東郷町 海部郡蟹江町 大府市 瀬戸市 津島市 東海市 豊明市 豊田市 みよし市 弥富市

合計30,000円～　犬山市 刈谷市 江南市 知多郡阿久比町 知多市 知立市
→合計19,000円～

合計35,000円～　安城市 岡崎市 高浜市 常滑市 半田市 知多郡武豊町
→合計22,000円～

合計40,000円～　蒲郡市 西尾市 碧南市
→合計30,000円～

合計45,000円～　新城市 知多郡南知多町 知多郡美浜町 豊川市 豊橋市
→合計30,000円～

岐阜県

合計18,000円～　岐阜市

合計30,000円～　各務原市 多治見市 羽島郡笠松町 羽島郡岐南町 羽島市
→合計19,000円～

合計35,000円～　安八郡安八町 安八郡神戸町 大垣市 海津市
→合計22,000円～

三重県

合計30,000円～　いなべ市 桑名市
→合計19,000円～

合計35,000円～　四日市市
→合計22,000円～

合計40,000円～　鈴鹿市
→合計28,000円～

合計45,000円～　津市
→合計29,000円～

※岡崎市　岐阜市　津市などの営業所お渡しの際は
30分程度お時間幅を頂戴いたします。ご協力のほどよろしくお願いいたします。

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。

日本料理
山崎

キッチンA
関西 全域

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



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 〉



Peluche monde

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。



プリッシュモンド特選弁当

～Menu Saison【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ピエット~
牛肉のラグー 季節野菜を使ったバーニャカウダ
生チョコとフランボワーズソース バジルライス



プリッシュモンド特選弁当

～Menu Saison～ ￥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ピエット~
牛肉のラグー 季節野菜を使ったバーニャカウダ
生チョコとフランボワーズソース バジルライス



赤身ステーキ＆ポーピエット弁当～

～Menu deliciou～ ￥1800(税込)

赤身ステーキ じっく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ピエット
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
生チョコとフランボワーズソース バジルライス



赤身ステーキと牛肉ラグー弁当

～Menu dejeuner～ ￥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
生チョコとフランボワーズソース バジルライス

mélimélo

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。

méli mélo

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 鶏モモのトマト煮込み　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、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お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
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
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。

配送エリア



愛知県

合計15,000円～　名古屋市(熱田区 北区 昭和区 千種区 天白区 中川区 中区 中村区 西区 東区 瑞穂区 緑区 港区 南区 名東区 守山区)

合計20,000円～　海部郡大治町 あま市 一宮市 稲沢市 岩倉市 尾張旭市 春日井市 北名古屋市 清須市 小牧市 長久手市 日進市 丹羽郡大口町 丹羽郡扶桑町

合計25,000円～　愛西市 愛知郡東郷町 海部郡蟹江町 大府市 瀬戸市 津島市 東海市 豊明市 豊田市 みよし市 弥富市

合計30,000円～　犬山市 刈谷市 江南市 知多郡阿久比町 知多市 知立市
→合計18,000円～

合計35,000円～　安城市 岡崎市 高浜市 常滑市 半田市 知多郡武豊町
→合計21,000円～

合計40,000円～　蒲郡市 西尾市 碧南市
→合計29,000円～

合計45,000円～　新城市 知多郡南知多町 知多郡美浜町 豊川市 豊橋市
→合計29,000円～

岐阜県

合計17,000円～　岐阜市

合計30,000円～　各務原市 多治見市 羽島郡笠松町 羽島郡岐南町 羽島市
→合計18,000円～

合計35,000円～　安八郡安八町 安八郡神戸町 大垣市 海津市
→合計21,000円～

三重県

合計30,000円～　いなべ市 桑名市
→合計18,000円～

合計35,000円～　四日市市
→合計21,000円～

合計40,000円～　鈴鹿市
→合計27,000円～

合計45,000円～　津市
→合計28,000円～

※岡崎市　岐阜市　津市などの営業所お渡しの際は
30分程度お時間幅を頂戴いたします。ご協力のほどよろしくお願いいたします。

くずし肉割烹 座頭牛-zato-ushi-

肉を知り尽くした職人による和食の新境地「くずし肉割烹」低温調理を駆使した火入れと漬け込みによって柔らかさを実現した秘伝の牛ステーキ弁当をご堪能下さい。



【お菓子付】厳選牛塩麹漬けステーキと自家製ハンバーグ御膳
￥2160(税込)

柔らかくジューシーに仕上げたハンバーグと塩麹ステーキが組み合わさった贅沢なお弁当です。



【お菓子付】厳選牛の塩麹漬けステーキ御膳 ￥1944(税込)

希少部位であるザブトンを塩麹に漬け焼き上げた旨味たっぷり柔らかな一品です。



【お菓子付】彩り肉ちらし寿司と厳選牛塩麹漬けステーキ御膳
￥2500(税込)

じっくり焼き上げた自慢のローストビーフの彩り鮮やかな肉ちらし寿司と、塩麹ステーキの肉づくしなお弁当です。



【お菓子付】厳選牛サーロインを贅沢に使用した朴葉味噌ステーキ御膳
￥2700(税込)

贅沢に使った牛サーロインを特製のお味噌で香ばしく焼き上げた自慢の一品です。

くずし肉割烹 座頭牛-zato-ushi-

肉を知り尽くした職人による和食の新境地「くずし肉割烹」低温調理を駆使した火入れと漬け込みによって柔らかさを実現した秘伝の牛ステーキ弁当をご堪能下さい。



【お菓子付】厳選牛の朴葉味噌ステーキと塩麹漬けステーキ二種食べ比べ御膳

￥2500(税込)

特製味噌で焼き上げたステーキと塩麹ステーキ2種類の
異なるお味で大満足間違いなしなお弁当です。



【お菓子付】厳選牛の朴葉味噌ステーキ御膳

￥1944(税込)

希少部位であるザブトンを使用し
味わい深い味噌と合わせ香ばしく焼き上げた一品です。



厳選肉の自家製ハンバーグ御膳

￥1800円 →1620円税込

厳選した上質なお肉を丁寧に練り上げ
ふっくらジューシーに焼き上げた
自家製ハンバーグを主役にしたお弁当です。

配送エリア

愛知県

合計5,000円～	名古屋市(熱田区 北区 昭和区 千種区 天白区 中川区 中区 中村区 西区 東区 瑞穂区 緑区 港区 南区 名東区 守山区)
合計10,000円～	清須市 北名古屋市 愛西市 稲沢市 一宮市 小牧市 豊山町 尾張旭市 蟹江町 瀬戸市 豊明市 大府市 みよし市 長久手市 あま市 弥富市 津島市 日進市 東郷町 犬山市 岩倉市 扶桑町 大口町 春日井市 大治町 清須市
合計25,000円～	瀬戸市 東海市 刈谷市 江南市

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

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



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

大正 14年創業（ 創業100年 ）
名古屋の歴史 " 山本屋 "

名古屋 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。

煮込みうどん

名古屋 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～

Bコンシェル
先行販売

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、厳選の衣と火入れで仕上げた“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。

épais

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

Bコンシェル先行販売

配送エリア



愛知県

合計15,000円～　名古屋市(熱田区 北区 昭和区 千種区 天白区 中川区 中区 中村区 西区 東区 瑞穂区 緑区 港区 南区 名東区 守山区)

合計20,000円～　海部郡大治町 あま市 一宮市 稲沢市 岩倉市 尾張旭市 春日井市 北名古屋市 清須市 小牧市 長久手市 日進市 丹羽郡大口町 丹羽郡扶桑町

合計25,000円～　愛西市 愛知郡東郷町 海部郡蟹江町 大府市 瀬戸市 津島市 東海市 豊明市 豊田市 みよし市 弥富市

合計30,000円～　犬山市 刈谷市 江南市 知多郡阿久比町 知多市 知立市

合計35,000円～　安城市 岡崎市 高浜市 常滑市 半田市 知多郡武豊町

合計40,000円～　蒲郡市 西尾市 碧南市

合計45,000円～　新城市 知多郡南知多町 知多郡美浜町 豊川市 豊橋市

岐阜県

合計30,000円～　各務原市 岐阜市 多治見市 羽島郡笠松町 羽島郡岐南町 羽島市

合計35,000円～　安八郡安八町 安八郡神戸町 大垣市 海津市

三重県

合計30,000円～　いなべ市 桑名市

合計35,000円～　四日市市

合計40,000円～　鈴鹿市

合計45,000円～　津市

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。









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。

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麗しい時期を表す。「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。



草木萠動　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



草木萠動　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 ハラミ 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）





LA GIOSTRA

PIZZERIA E BAR







La Giostra

PENSIERO E PASSIONE

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。



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）



bébé no souzai

－べべのおそうざい－









笑顔を届けるフレンチのおそうざい

フレンチ惣菜店〈べべのおそうざい〉のお弁当。フレンチの技法をベースに、日常的にお楽しみいただけるようアレンジしてお作りしています。添加物を使わない調理にこだわり、ソースやドレッシングも手作りしています。

ベベのおそうざい

本格フレンチが味わえるシェフこだわりのお惣菜・お弁当をご提供致します。



牛ステーキ弁当

￥2160(税込)

・牛ステーキ ジンジャーソース シュークルト添え
・チキンのタルタルグリル ・赤魚のブレゼ ラタトゥイユソース
・季節のおそうざい ・人参ラペと彩り野菜のサラダ
・牛蒡とれんこんのバルサミコ風味・国産米ごはん



柔らか豚ヒレ肉のステーキ弁当

￥1620(税込)

・豚ヒレ肉のステーキ ジンジャーソース シュークルト添え
・チキンのタルタルグリル ・赤魚のブレゼ ラタトゥイユソース
・季節のおそうざい ・人参ラペと彩り野菜のサラダ
・牛蒡とれんこんのバルサミコ風味・国産米ごはん



名古屋フレンチ弁当

￥2160(税込)

・名古屋名物 味噌カツ シュークルト添え
・名古屋コーチンエッグとひき肉のオムレツ
・牛ステーキ・人参ラペ
・海老フライ じゃが芋のジェノベーゼ
・鮭のハーブグリル 紫キャベツのグレッグ
・牛すじの味噌煮 マッシュポテト添え ・赤ワインライス（国産米）
・デザート 自家製カスタードのあんバタータルト

ベベのおそうざい

本格フレンチが味わえるシェフこだわりのお惣菜・お弁当をご提供致します。



スペシャリテコース弁当

牛ステーキと白身魚のムニエル

￥2700(税込)

・牛ステーキ ジンジャーソース ・白身魚のムニエル
ラビゴットソース ・キッシュロレーヌ・人参ラペ ・牛すじの
赤ワインライス（国産米） ・小えびのピラフ（国産米）
・ムール貝のパエリア(国産米) ・デザート 自家製カスタードのタルト



プティコース弁当

黒毛和牛入り手捏ねハンバーグ　￥1620(税込)

・黒毛和牛入り手捏ねハンバーグ 八丁味噌と赤ワインのソース
シュークルト添え ・牛すじの味噌煮 マッシュポテト添え
・人参ラペ ・かぼちゃサラダ・グリンピースとベーコンのバターソテー
・オムレツ・ポップコーンシュリンプ タルタルソース ・国産米ごはん
・牛蒡とれんこんのバルサミコ風味 ・デザート ベリーのアーモンドケーキ



プティコース弁当
豚ヒレ肉のペルシャード

￥1620(税込)

・豚ヒレ肉のペルシャード シュークルト添え
・牛すじの味噌煮マッシュポテト添え・人参ラペ
・かぼちゃサラダ・グリンピースとベーコンのバターソテー
・オムレツ・ポップコーンシュリンプタルタルソース
・国産米ごはん・牛蒡とれんこんのバルサミコ風味
・デザートベリーのアーモンドケーキ



プティコース弁当
白身魚のムニエル

￥1620(税込)

・白身魚のムニエル じゃが芋のジェノベーゼ添え
・牛すじの味噌煮マッシュポテト添え・人参ラペ
・かぼちゃサラダ・グリンピースとベーコンのバターソテー
・オムレツ・ポップコーンシュリンプタルタルソース ・国産米ごはん
・牛蒡とれんこんのバルサミコ風味
・デザートベリーのアーモンドケーキ

べべのおそうざい

本格フレンチが味わえるシェフこだわりのお惣菜・お弁当をご提供致します。



べべ丼
～牛ステーキ重～

￥1944(税込)

・牛ステーキ ジンジャーソース
・牛すじの味噌煮・べべのからあげ
・人参ラペ・赤ワインライス（国産米）



牛ステーキと豚ヒレ肉の
ステーキ合盛り重

￥1620(税込)

・牛ステーキと豚ヒレ肉のステーキ　ジンジャーソース
・牛すじの味噌煮・べべのからあげ
・人参ラペ・赤ワインライス（国産米）



豚ヒレ肉の
煮込みカツサンド

￥1296(税込)

ドリンク別途￥100(税込)

たっぷりの赤ワインを使った深みのあるソースに
八丁味噌を加えて名古屋風に仕上げました
豚ヒレを使用するカツは得意の低温調理を活かし
厚みがありながらほぐれるような柔らかさを実現
すべてのベストバランスを考えて作り上げたサンドイッチです

今だからこそ味わえる大人の贅沢な洋食弁当

MEIJI RENGA SHOKUDO

明治レンガ食堂

大人の贅沢な洋食弁当

幕末から明治時代にかけて
日本独自で発展してきた西洋料理。
どこか懐かしさを感じる…
そんな洋食弁当をお作りしています。



明治レンガ食堂

なつかしさと贅沢さを両方味わえる「明治レンガ食堂」是非ご堪能下さい。



牛カツレツと
とろとろオムライス ￥2160(税込)

・牛カツレツ 特製ソース ・タンドリーチキン
・季節のおそうざい ・モッツァレラチーズとミニトマト
・とろとろ玉子のオムライス トマトソース
・デザート 自家製なめらかチーズケーキ



豚ヒレ肉のカツレツと
とろとろオムライス ￥1944(税込)

・豚ヒレ肉のカツレツ タルタルソース ・タンドリーチキン
・季節のおそうざい ・モッツァレラチーズとミニトマト
・とろとろ玉子のオムライス トマトソース
・デザート 自家製なめらかチーズケーキ



チキン南蛮と
とろとろオムライス ￥1620(税込)

・チキン南蛮 タルタルソース ・ナポリタンスパゲッティ
・季節のおそうざい ・モッツァレラチーズとミニトマト
・とろとろ玉子のオムライス トマトソース
・デザート 自家製なめらかチーズケーキ

お弁当の
麹屋
KOJIYA

発酵の力を生かした美味しい弁当

愛知県の三州三河みりん醸造元（株）角谷文次郎商店さんの
みりん粕を使用し、素材の旨味を引き出します。



お弁当の麹屋

麹で、食材の旨味を最大限に引き出した、おいしく健康的なお弁当です。



麹屋牛たん御膳

￥2160(税込)

・牛たんのみりん粕漬け焼き
・玉子焼き・うま煮・赤魚の塩焼き
・胡麻和え・季節のおそうざい
・ひじきご飯（国産米）・甘味大学いも



麹屋鮭御膳

￥1944(税込)

・鮭のみりん粕漬け焼き
・玉子焼き・うま煮・赤魚の塩焼き
・胡麻和え・季節のおそうざい
・ひじきごはん（国産米）・甘味大学いも



麹屋鶏御膳

￥1620（税込）

・鶏肉のみりん粕漬け焼き
・玉子焼き・うま煮
・赤魚の塩焼き・胡麻和え
・季節のおそうざい
・ひじきご飯（国産米）
・甘味　大学いも



麹屋牛たん重

￥1944（税込）

・牛たんのみりん粕漬け焼き
・玉子焼き・胡麻和え
・季節のおそうざい
・ひじきご飯（国産米）



麹屋合盛り重

￥1620（税込）

・牛たんのみりん粕漬け焼き
・鶏肉のみりん粕漬け焼き
・玉子焼き・胡麻和え
・季節のおそうざい
・ひじきご飯（国産米

Sweet Souvenir

懐かしさと素朴さを、
特別な一箱に。

子どもから大人まで楽しめる、
素朴でやさしい味わい。
素材の良さを大切に、
ひとつひとつ丁寧に焼き上げました。

BAKED SWEETS
COLLECTION



THE PÂTISSIER

Chef Pâtissier

西山 雅大

「オテル・ドゥ・ミクニ」で9年間勤務し、
パティシエ部門製菓長を務める。
その後「エーグルドゥース」で3年間研鑽を重ねる。
香り・食感・余韻までを大切に、
フレンチの感性を焼き菓子に込めて。

※写真の苺・装飾はセットに含まれません。

B・コンシェル

SATOMI SWEETS

焼き菓子セット

選ぶ楽しさを、全7セットに。

全国発送
送料無料

無料ドリンク付き
コーヒー または 紅茶

900 円（税込）

A・B 各3個入り

A



マドレーヌ
メープル
ディアマン
抹茶

フィナンシェ
プレーン

B



マドレーヌ
シトロン
ディアマン
ショコラ

フィナンシェ
ショコラ

1,200 円（税込）

A・B・C 各4個入り

A



マドレーヌ
シトロン
マドレーヌ
メープル

フィナンシェ
プレーン
フィナンシェ
ショコラ

B



マドレーヌ
シトロン
ビスキュイ
ブラウニー

フィナンシェ
プレーン
サブレ
ココ

C



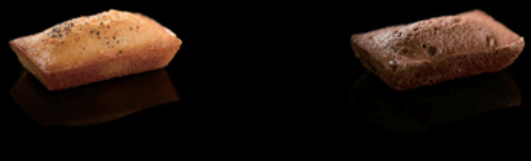
マドレーヌ
シトロン
フィナンシェ
プレーン

フィナンシェ
抹茶
フロランタン

1,500 円（税込）

A：4個入り／B：5個入り

A



フィナンシェ
フロマージュ
ビスキュイ
ピスターシュ

フィナンシェ
ショコラ
マドレーヌ
メープル

B



マドレーヌ
メープル
プールドネージュ

フィナンシェ
抹茶
フロランタン

ビスキュイ
ブラウニー

PACKAGE



900円



1,200・1,500円

ご注文・配送について

ご注文は10,000円以上から

ご注文期限：3日前まで

※北海道・沖縄・離島などは4日前まで

関西：配送可能／関西以外：ヤマト運輸のクール便

関西以外は、お届け時間の指定が必須です。

午前中／14〜16時／16〜18時／18〜20時／19〜21時



霜止出苗　LA GIOSTRA PIZZERIA E BAR　和田　月下翁　浪花亭　TATEOKA TAKESHI　Peluche monde　meli melo

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ぁ？」「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

【　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

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