



ビオコンセプトが選ぶ離乳食メニューは、調味料などによる味付けは一切使用せず、
素材本来の味と香りを大切に作っている bebemeshi のもの。大切な時期にこそ、
赤ちゃんには素材そのものの味を感じてもらいたいと考えています。
bebemeshi の離乳食は管理栄養士の監修のもと、赤ちゃんに必要な栄養バランスを考慮して作られています。
7大アレルゲン、食品添加物不使用。

※こちらの商品は店頭でもご購入いただけます

— bebemeshi —

7ヶ月頃 ～ (魚) 釜揚げしらすと根菜のまぜごはん or (肉) 鶏ささみの五目煮風おじや ￥780

9ヶ月頃 ～ (魚) 鯛の五目煮風ご飯 or (肉) チキンスープリゾット ￥880

12ヶ月頃 ～ (魚) 鯛とさつまいもの和風豆乳リゾット or (肉) チキンのトマトソースご飯 ￥880



外食時にも栄養たっぷりのご飯を食べてもらいたい。
いつも頑張っているママたちに安心してご利用いただきたい。
そんな想いのこもったキッズプレートを作りました。

KIDS プレート お子様カレーセット ￥980 特定原材料／卵

国産野菜の甘口カレーライス / 大豆ミートのから揚げ（ヴィーガン） / オーガニックフライドポテト / ミニトマト / 米粉のパンケーキ（グルテンフリー） / 豆乳ホイップクリーム / 千曲川復興支援りんごジュース

調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の二次的混入を防ぐために細心の注意を払っていますが、コンタミネーションについては十分ご理解の上、ご利用ください。店舗にもアレルギー物質一覧表をご用意していますので、スタッフにお申し付けください。

※価格は全て税込です



Bio Concept

GELATO PIQUE CAFE

クレープ

CREPE

Plain Crepe with Butter
バターとお砂糖のクレープ ￥680 特定原材料／卵・乳成分・小麦

ジェラート ビケ カフェを代表する一品。フランス産発酵バターのコクと味と食感のバランスにこだわった生地を存分にお楽しみいただけます。

Matcha Crepe Served with Green Tea Gelato
黒蜜きなこの抹茶クレープ ￥880 特定原材料／卵・乳成分・小麦

抹茶ティラミスクリームと豆乳ホイップクリームに相性の良い黒蜜ときなこをたっぷりかけて、抹茶ジェラートを添えた和テイストのクレープ。

Cacao Crepe Served with Chocolate Gelato and Mixed Berries
ベリーベリーショコラクレープ ￥880 特定原材料／卵・乳成分・小麦

ビターな香りが漂うカカオを練りこんだ生地に、フレッシュないちごとミックスベリーのソース、チョコレートジェラートの組み合わせ。

Caramel Crepe Served with Caramelized Banana and Salted Caramel Gelato
キャラメルバナナクレープ ￥880 特定原材料／卵・乳成分・小麦

クレープに豆乳ホイップクリームとキャラメリゼしたバナナ、デーツシロップ、塩キャラメルジェラートを添えて。

ヴィーガン ケーキ

VEGAN CAKE



Tofu Creamy Cheesecake Served with Strawberry Gelato (Vegan / Gluten-free)
豆腐のチーズケーキ ￥880

動物性原材料不使用。豆腐とアーモンドを使用したクリーミーで滑らかなくちどけのグルテンフリーチーズケーキ。

Purple Sweet Potato Mont Blanc Cake (Vegan / Gluten-free)
紫芋のモンブラン ￥880

動物性原材料不使用。紫芋を使用したモンブラン。豆乳ホイップとグルテンフリー米粉のケーキの組み合わせで、お子様にもおすすめ。

Chocolate Cake with Caramelized Banana (Vegan / Gluten-free)
カカオのガトーショコラ ￥980

動物性原材料不使用。カカオが香る米粉のグルテンフリーガトーショコラ。キャラメリゼした焼きバナナを添えて。

ジェラート

GELATO

Single Gelato Assorted Gelato (2 scoops) Assorted Gelato (3 scoops)
シングル ￥480 / 2種盛り合わせ ￥880 / 3種盛り合わせ ￥1,080

バニラ Vanilla Gelato 特定原材料／卵・乳成分
コクのある深い味わいに仕上げたビオコンセプトのジェラートは保存料や防腐剤を一切使用していません。バニラ香るなめらかな口溶けをお楽しみください。

宇治抹茶 Uji Matcha Green Tea Gelato 特定原材料／乳成分
農林水産大臣賞受賞の京都老舗の茶葉を使用。抹茶のコクと味わいをご堪能ください。

ダークチョコレート Dark Chocolate Gelato 特定原材料／乳成分
ヴァローナの上質なカカオを使用したビターなジェラート。

塩キャラメル Salted Caramel Gelato 特定原材料／乳成分
キャラメルソースにフランス産の天然塩がアクセントのコクのあるジェラート。

ピスタチオ Pistachio Gelato 特定原材料／乳成分
ミルクベースにシチリア産のピスタチオを使用した、本場イタリアの代表的フレーバー。



あまおう Amaou Strawberry Gelato
「あまおう」いちごを使用した、あまおうの果肉を味わうジェラート。

セットドリンク

SET DRINK ￥480

オーガニックコーヒー HOT/ICED / カフェインレスコーヒー HOT/ICED

カフェラテ HOT/ICED / 紅茶（イングリッシュブレックファスト・アールグレイ） HOT/ICED

オーガニックハーブティー各種（カモミール＆バニラ・ベリーベリー・ジンジャーキック）

調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の二次的混入を防ぐために細心の注意を払っていますが、コンタミネーションについては十分ご理解の上、ご利用ください。店舗にもアレルギー物質一覧表をご用意していますので、スタッフにお申し付けください。

※価格は全て税込です

スープ アンド サラダ

SOUP&SALAD

bio concept Soup

bio concept スープ
(キャロット・シャンピニオン・コーン)

¥ 680

特定原材料／乳成分・小麦

野菜をベースにした選べるポタージュスープ

Garden Caesar Salad with Tajima Chicken

但馬すこやかどりのシーザーサラダ

¥ 1,780

特定原材料／卵・乳成分

但馬すこやかどりのローストとシーザードレッシングが自慢のボリュームーなガーデンサラダ。

※鶏肉抜き

¥ 1,280

特定原材料／卵・乳成分

ガレット

GALETTE

Smoked Salmon and Avocado Salad Galette

**スモークサーモンと
アボカドのサラダガレット**

¥ 1,480

特定原材料／卵・乳成分・そば・かに

スモークサーモンとアボカド、ベビーリーフ、
ドレッシングとレモンでさっぱりと仕上げたサラダガレット。

Grassfed Roast Beef and Salad Galette

**グラスフェッドローストビーフの
ガレット**

¥ 1,580

特定原材料／卵・乳成分・小麦・そば

赤身の旨みがギュッと詰まったグラスフェッドビーフと焦がし醤油バターソースのガレット。

Pancetta and Cheese, Egg Galette

**パンチェッタとチーズ、
卵のガレット**

¥ 1,480

特定原材料／卵・乳成分・そば

塩漬け豚肉と2種のチーズ、卵の組み合わせはシンプルながらも味わい深いメニュー。

Additive-free Sausage and Mashroom, Potato Galette. Topping Raclette Cheese for +300 yen

**ソーセージとマッシュルーム、
じゃが芋のガレット**

¥ 1,580

特定原材料／卵・乳成分・そば

食品添加物不使用のソーセージとジャガイモ、マッシュルーム食べ応えがある一品。
+ ¥300 (税別) で花畑牧場のラクレットチーズをトッピング可。

※花畑牧場のラクレットチーズトッピング + ¥300

ビオコンセプト プレート

BIO CONCEPT PLATE

Grassfed Roast Beef with Tamari Soy Sauce and Black Vinegar Sause Plate

**グラスフェッドローストビーフプレート
黒酢たまり醤油バターソース**

¥ 1,980

特定原材料／乳成分

お肉が好きな人にぜひ食べてもらいたいローストビーフがメインのプレート。

Sauteed Honey Mustard Tajima Chicken Plate

**但馬すこやかどりのソテー
ハニーマスタードソース**

¥ 1,780

特定原材料／卵・小麦

但馬すこやかどりをソテーし、ハニーマスタードソースを添えました。

Vegetable Hamburg Steak with Tomato Demi-Glace Sauce Plate (Vegan)

**大豆ハンバーグ
トマトデミグラスソース**

¥ 1,680

特定原材料／小麦

畑のお肉と呼ばれる大豆ミートを使用した VEGAN ハンバーグ。コクのあるトマトデミグラス
ソースを添えて。

Natural Beef Hamburg Steak with Thick Starchy Sauce of Mushrooms Plate

**ナチュラルビーフハンバーグ
きのこあんかけ**

¥ 1,780

特定原材料／乳成分・小麦

ナチュラルビーフを使用したジューシーなハンバーグ。諸塚村 (もろつかむら) の FSC® 認証をうけた
乾しいたけを使用した和風あんかけソースで。

FSC® とは、「森林管理協議会 (Forest Stewardship Council)」が展開する適切な森林管理を認証する制度です。

バーガー

BURGER

Natural Beef Classic Burger

bio concept クラシックバーガー

¥ 1,580

特定原材料／卵・小麦

赤身と脂身のバランスや挽きの粗さにこだわった、オーストラリア産ナチュラル
ビーフのパティが自慢のクラシックバーガー。竹炭を混ぜ込んだ天然酵母の
パンズと、いぶりがっこをアクセントに加えたタルタルソースがポイントです。
口いっぱいに広がる味のハーモニーをお楽しみください。

Natural Beef Avocado Burger

bio concept アボカドバーガー

¥ 1,680

特定原材料／卵・小麦

こだわりが詰まったクラシックバーガーに濃厚なアボカドをトッピングした、
食べ応えのあるバーガー。

Fried Soyameat Karaage Burger (Vegan)

**VEGAN ソイミートのから揚げ
アボカドバーガー**

¥ 1,680

特定原材料／小麦

ジューシーな大豆ミートのから揚げをアボカドやトマトなどの野菜と
オリジナルのビーガンマヨネーズといぶりがっこのタルタルソースで
食べ応えのあるバーガーに仕上げました。

Organic French Fries

オーガニックフライドポテト

Ⓢ ¥ 480

Ⓛ ¥ 680

ヴィーガン カレー

VEGAN CURRY

Original Vegetable Curry (Vegan)

bio concept カレー

¥ 1,580

動物性原材料不使用。スパイスと野菜、果物のチャツネを使用し、スパイシーで
コクのあるオリジナルの VEGAN カレー。グリル野菜とサラダのトッピング。

ドリンク

DRINK

コーヒー

COFFEE

Organic Coffee HOT/ICED

オーガニックコーヒー

¥ 530

Decafe Coffee HOT/ICED

カフェインレスコーヒー

¥ 580

Café Latte HOT/ICED

カフェラテ

¥ 630

特定原材料／乳成分

Soy Latte HOT/ICED

ソイラテ

¥ 630

Caramel Agave Latte HOT/ICED

キャラメルアガベラテ

¥ 680

特定原材料／乳成分

Café Mocha HOT/ICED

カフェモカ

¥ 680

特定原材料／乳成分

Cocoa HOT/ICED

フェアトレードココア

¥ 680

特定原材料／乳成分

ジュース

JUICE

Organic Orange Juice ICED

宇和島有機栽培みかんジュース

¥ 580

Apple Juice ICED

千曲川復興支援りんごジュース

¥ 580

Ginger Ale ICED

ジンジャーエール

¥ 580

〈+ ¥180 でフロート対応可能〉

Apple Ginger ICED

アップルジンジャー

¥ 580

〈+ ¥180 でフロート対応可能〉

レモネード / ソーダ

LEMONADE/SODA

〈ソーダとアイスのレモネードは+ ¥180 でフロート対応可能〉

Cherry Soda ICED

チェリーソーダ

¥ 580

Lemonade HOT/WATER/SODA

レモネード

¥ 630

Raspberry Lemonade HOT/WATER/SODA

ラズベリーレモネード

¥ 730

Ginger Lemonade ICED

ジンジャーレモネード

¥ 730

紅茶

TEA

English Breakfast HOT/ICED

イングリッシュブレックファスト

¥ 630

Earl Grey HOT/ICED

アールグレイ

¥ 630

Chamomile & Vanilla HOT/ICED

カモミール & バニラ

¥ 630

Very Berry HOT/ICED

ベリーベリー

¥ 630

Ginger Kick HOT/ICED

ジンジャーキック

¥ 630

アルコール & ノンアルコール

ALCOHOL & NON-ALCOHOL

Organic Beer

オーガニックビール

¥ 730

※オーガニックビールはドイツビオラント認定です

Glass of Wine

グラスワイン (スパークリング/赤/白)

¥ 730

Shandy Gaff

シャンディーガフ

¥ 730

Non-Alcohol Organic Wine

ノンアルコールオーガニックワイン (白)

¥ 730

セットドリンク

SET DRINK

¥ 480

オーガニックコーヒー HOT/ICED / カフェインレスコーヒー HOT/ICED

カフェラテ HOT/ICED / 紅茶 (イングリッシュブレックファスト・アールグレイ) HOT/ICED

オーガニックハーブティー各種 (カモミール & バニラ・ベリーベリー・ジンジャーキック)

9



10



11

