



スープ アンド サラダ
SOUP&SALAD

- 1 **Vegetable Soup (Vegan)**
VEGE スープ ¥680
野菜をベースに豆乳と白味噌を加えたポタージュスープ。
- 1 **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なガーデンサラダ。
※鶏肉抜き ¥1,280 特定原材料/卵・乳成分

ビオコンセプト プレート

BIO CONCEPT PLATE



- 2 **Grassfed Roasted Beef with Tamari Soy Sauce and Black Vinegar Sauce 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。
※ 玄米を使用しています



- 3 **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。
※ 玄米を使用しています



- 4 **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。
※ 玄米を使用しています



- 5 **Natural Beef Hamburg Steak with Mushroom "Ankake" Sauce 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。
※ 玄米を使用しています

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 HOT/ICED
オーガニックハーブティー各種 (カモミール・フラワーパワー・レモンジンジャー)



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。口いっぱい広がる味のハーモニーをお楽しみください。
- 6 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。
- 7 Fried Soymeat 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 (S) ¥480 (L) ¥680



ヴィーガン カレー
VEGAN CURRY

- 8 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
 - Decafo 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
LEMONADE
<アイスのレモネードは+¥180 でフロート対応可能>
- 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
- Organic Decafo Tea HOT/ICED
オーガニックアッサムブレンド (デカフェ) ¥630
 - Organic Earl Grey Tea HOT/ICED
オーガニックアールグレイ ¥630
 - Organic Camomile Tea HOT/ICED
オーガニックカモミール ¥630
 - Organic Flower Power Tea HOT/ICED
オーガニックフラワーパワー ¥630
 - Organic Lemon Ginger HOT/ICED
オーガニックレモンジンジャー ¥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

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、チョコレール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です。

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バイ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。



ベビーフード

BABY FOOD

大切な赤ちゃんのためのナチュラル離乳食 by bebemeshi

bebemeshi
for family

Baby's picnic!

バイ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



for little one
キッズメニュー
KIDS MENU



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 / 米粉のバンケーキ (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



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 HOT/ICED

オーガニックハーブティー各種 (カモミール・フラワーパワー・レモンジンジャー)

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