

# 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 ￥780 (税別)** 特定原材料/卵・乳・小麦

ジェラート ピケ 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 ￥980 (税別)** 特定原材料/卵・乳・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 ￥980 (税別)** 特定原材料/卵・乳・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 ￥980 (税別)** 特定原材料/卵・乳・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 ￥780 (税別)**

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 ￥780 (税別)**

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 ￥880 (税別)**

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 ￥400 (税別) / 2種盛り合わせ ￥660 (税別) / 3種盛り合わせ ￥860 (税別)**

**バニラ** Vanilla Gelato

特定原材料/卵・乳

コクのある深い味わいに仕上げたピ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

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

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

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

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 ￥400 (税別)**

**オーガニックコーヒー HOT/ICED / カフェラテ(+ ￥50 税別) HOT/ICED**

**紅茶 HOT/ICED / オーガニックハーブティー各種**

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。

1



スープ アンド サラダ

## SOUP &amp; SALAD

Vegetable Soup (Vegan)



VEGE スープ ¥580 (税別)

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。

Garden Caesar Salad with Tajima Chicken

1

但馬すこやかどりのシーザーサラダ ¥1,580 (税別) 特定原材料/卵・乳

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ポリューミーなガーデンサラダ。

※鶏肉抜きのレストランサラダは ¥1,180 (税別) 特定原材料/卵・乳

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 ¥1,800 (税別) 特定原材料/乳

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。

3



Sautéed Honey Mustard Tajima Chicken Plate

但馬すこやかどりのソテー

3

ハニーマスタードソース ¥1,580 (税別) 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。

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 ¥1,480 (税別) 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。

5



Natural Beef Hamburg Steak with Mushroom "Ankake" Sauce Plate

ナチュラルビーフハンバーグ

5

きのこあんかけ ¥1,580 (税別) 特定原材料/乳・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。

セットドリンク

SET DRINK ¥400 (税別)

オーガニックコーヒー HOT/ICED / カフェラテ(+¥50 税別) HOT/ICED

紅茶 HOT/ICED / オーガニックハーブティー各種

バーガー

# BURGER



Natural Beef Classic Burger

**bio concept クラシックバーガー ¥1,380 (税別)** 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 ¥1,480 (税別)** 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 Soy meat Karaage Burger (Vegan)

**VEGAN ソイミートのから揚げアボカドバーガー ¥1,480 (税別)** 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) ¥380 (税別) (L) ¥580 (税別)**

8



ヴィーガン カレー

# VEGAN CURRY



Original Vegetable Curry (Vegan)

**bio concept カレー ¥1,380 (税別)**

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 ¥480 (税別)**
- Decafe Coffee HOT/ICED  
**カフェインレスコーヒー ¥530 (税別)**
- Café Latte HOT/ICED  
**カフェラテ ¥580 (税別)**  
特定原材料/乳
- Soy Latte HOT/ICED  
**ソイラテ ¥580 (税別)**
- Caramel Agave Latte HOT/ICED  
**キャラメルアガベラテ ¥630 (税別)**  
特定原材料/乳
- Café Mocha HOT/ICED  
**カフェモカ ¥630 (税別)**  
特定原材料/乳
- Cocoa HOT/ICED  
**フェアトレードココア ¥630 (税別)**  
特定原材料/乳

ジュース

## JUICE

- Organic Orange Juice ICED  
**宇和島有機栽培みかんジュース ¥530 (税別)**
- Apple Juice ICED  
**千曲川復興支援りんごジュース ¥530 (税別)**
- Ginger Ale ICED  
**ジンジャーエール ¥530 (税別)**  
〈+¥150 (税別) でフロート対応可能〉
- Apple Ginger ICED  
**アップルジンジャー ¥530 (税別)**  
〈+¥150 (税別) 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+¥150 (税別) でフロート対応可能〉
- Lemonade HOT/ICED  
**レモネード ¥580 (税別)**
- Raspberry Lemonade ICED  
**ラズベリーレモネード ¥680 (税別)**
- Ginger Lemonade ICED  
**ジンジャーレモネード ¥680 (税別)**

紅茶

## TEA

- Organic Decafe Tea HOT/ICED  
**オーガニックアッサムブレンド (デカフェ) ¥580 (税別)**
- Organic Earl Grey Tea HOT/ICED  
**オーガニックアールグレイ ¥580 (税別)**
- Organic Camomile Tea HOT/ICED  
**オーガニックカモミール ¥580 (税別)**
- Organic Flower Power Tea HOT/ICED  
**オーガニックフラワーパワー ¥580 (税別)**
- Organic Lemon Ginger HOT/ICED  
**オーガニックレモンジンジャー ¥580 (税別)**

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 ¥680 (税別)**  
※オーガニックビールはドイツビオランド認定です
- Glass of Wine  
**グラスワイン (スパークリング/赤/白) ¥680 (税別)**
- Shandy Gaff  
**シャンディーガフ ¥680 (税別)**
- Non-Alcohol Organic Wine  
**ノンアルコールオーガニックワイン (白) ¥680 (税別)**

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。



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 ~ 釜揚げしらすと根菜のまぜごはん** ¥ 680 (税別)

人参、かぶ、青梗菜、しらす、こだわりの白米の7倍粥。

**9ヶ月頃 ~ チキンスープリゾット** ¥ 780 (税別)

鶏ささみ、人参、玉ねぎ、カリフラワー、こだわりの白米の5倍粥を、鶏ガラから丁寧にとったスープでいただきます。

**12ヶ月頃 ~ 鯛とさつま芋の和風豆乳リゾット** ¥ 780 (税別)

鯛、人参、さつま芋、ほうれん草、こだわりの白米の2倍粥を、国産の鰹節から丁寧にとった出汁でいただきます。



## 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

¥ 880 (税別) 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。

