

LUNCH MENU

11:00 ~ 15:00 (LO. 14:30)

【プレート】自家製ドレッシングのサラダ+副菜+スープ 【パスタ】自家製ドレッシングのサラダ+スープ



小麦粉不使用
本場仕込みのインドネシア名物!ナシゴレン

¥1,300 (税込)

インドネシアを代表する焼き飯ナシゴレンを本場風に!特製の甘辛ソースで炒めたご飯に、目玉焼きをのせて、さらにまろやかさをプラスしました。一口ごとに広がるエキゾチックな風味を、ぜひお楽しみください。

ドレッシング
しょうゆ/ごま



小麦粉不使用 神楽坂から揚げ齊唐監修!
鶏むね肉のから揚げ

¥1,350 (税込)

九州の母が作る秘伝のタレにしっかり付け込んだ国産むね肉のからあげ。片栗粉で揚げているのでヘルシーかつ、とってもボリュームで大満足の一品。当店人気NO.1のメニュー

ドレッシング
しょうゆ/ごま



小麦粉不使用
数量限定!自家製参鶏湯

¥1,400 (税込)

韓国の伝統料理・参鶏湯を、厳選した国産鶏肉で丁寧に仕上げました。調味料は控えめに、素材本来の旨味を引き出しています。ほろほろと柔らかい食感をぜひお楽しみください。

ドレッシング
しょうゆ/ごま



小麦粉不使用
エスニック風とりのつけご飯

¥1,100 (税込)

じっくり煮込んだ国産もも鶏にバクチーとラー油が効いた手作りのピリ辛ダレ。ご飯が止まらない一品です。

ドレッシング
しょうゆ/ごま

料理に含まれるアレルギー原材料
9品目を表示しております。

The menu contains the ingredients
shown by the pictograms.



落花生
peanut



卵
eggs



小麦
wheat



そば
buckwheat



乳
milk



かに
crab



えび
shurimp



くるみ
walnut



醤油
soy sauce



小麦粉不使用



ベジタリアン



ヴィーガン

当店は専門店ではございません。洗浄はしていますが他のお料理と同じ器具、油を使用し調理しています。重度のアレルギーのある方はご遠慮ください。



ドレッシング
しょうゆ／ごま

biotable.オリジナルヴィーガンハンバーガー ¥1,500 (税込)

たっぷりのお野菜とソイミートのパティが2枚入った、とってもボリュームなプレート。
手作りのソースとの相性抜群です。ポテトがセットになっています。



ドレッシング
しょうゆ／ごま

小麦粉不使用
お豆の入ったヴィーガンドライカレー ¥1,200 (税込)

ソイミートを使用してじっくりと煮込んだトマトベースのヴィーガンドライカレー。
エシャロットの旨味がコクを引き出します。



ドレッシング
しょうゆ／ごま

牛ひき肉とナスとほうれん草のボロネーゼ ¥1,400 (税込)

お子様にも大人気!ひき肉を煮込んだソースはしっかりとした味わいで食べ応え抜群です。
※米粉パスタ変更可



ドレッシング
しょうゆ／ごま

ジェノベーゼ ¥1,200 (税込)

女性に大人気!バジル香るシンプルな味わいはヤミツキになります。
※米粉パスタ変更可

本日のパスタ 本日のスペシャルプレート (詳細はスタッフまで)

- ※【プレート】自家製ドレッシングのサラダ+副菜+スープ
- ※【パスタ】自家製ドレッシングのサラダ+スープ
- ※ご飯は雑穀か白米お選びいただけます。
- ※ドレッシングには醤油・ゴマを使用しているの
重度のアレルギーのある方はお気を付けください。
- ※ヴィーガン・ベジタリアンのお客様はヴィーガンスープに変更可能です。



ドレッシング
しょうゆ／ごま

カラフル野菜とソイミートのトマトソースヴィーガンパスタ ¥1,200 (税込)

米粉とタピオカ粉を使用したbiotable.オリジナルの米粉パスタ使用。
動物性たんぱく質ゼロのヘルシーで嬉しい一品。



オリジナル米粉パスタ

当店自慢の完全オリジナル米粉パスタ。米粉にタピオカ粉を加えることで、もちもちとした独特の食感に仕上げました。小麦粉不使用のため、健康を気にされる方や食事制限がある方でも安心して召し上がっていただけます。店舗でのお食事はもちろん、ご家庭でも楽しめるようパスタの販売も行っております。

*Drink
Menu*

bio.original

《ALC&NON》

ベリーベリーベリー	¥800 (¥880)
レモネードスカッシュ	¥800 (¥880)

《ALC》

唐辛子ハイボール	¥700 (¥770)
ヘーゼルナッツハイボール	¥700 (¥770)
オーキッドハイボール	¥700 (¥770)
ラズベリーハイボール	¥700 (¥770)
チャイティーハイボール	¥700 (¥770)
ベルガモットレモンサワー	¥700 (¥770)
パクチーレモンサワー	¥700 (¥770)
グリーンアップルレモンサワー	¥700 (¥770)

《NON》

グリーンアップルジンジャー	¥700 (¥770)
バイオレットサワー	¥700 (¥770)
サンライズモヒート	¥700 (¥770)
バージンモヒート	¥700 (¥770)
シトラスサワー	¥700 (¥770)
グレナデンサワー	¥700 (¥770)

beer/highball sour

プレミアムモルツ生ビール	¥700 (¥770)
プレミアムモルツ生ビール(大ジョッキ)	¥1,228 (¥1,350)
角ハイボール	¥700 (¥770)
角ハイボール(大ジョッキ)	¥1,228 (¥1,350)
レモンサワー	¥600 (¥660)
レモンサワー(大ジョッキ)	¥800 (¥880)

cocktail

《ALC&NON》

ピーチウーロン	¥600 (¥660)
ピーチトニック	¥600 (¥660)
ピーチフィズ	¥600 (¥660)
ファジーネーブル	¥600 (¥660)
カシスオレンジ	¥600 (¥660)
カシスソーダ	¥600 (¥660)
カシスウーロン	¥600 (¥660)
シャンディーガフ	¥600 (¥660)

《ALC》

モスコミュール	¥600 (¥660)
ジントニック	¥600 (¥660)
ジンソーダ	¥600 (¥660)
ジンバック	¥600 (¥660)
ソルティドック	¥600 (¥660)
カンパリソーダ	¥600 (¥660)
テキーラサンライズ	¥600 (¥660)
स्पモーニ	¥600 (¥660)
モヒート	¥600 (¥660)
ラムコーク	¥600 (¥660)
ジンジャーラム	¥600 (¥660)

shochu/chuhai

芋焼酎(ロック / ソーダ / 水)	¥600 (¥660)
麦焼酎(ロック / ソーダ / 水)	¥600 (¥660)
梅酒(ロック / ソーダ / 水)	¥600 (¥660)
ウーロンハイ	¥600 (¥660)
紅茶ハイ	¥600 (¥660)
緑茶ハイ	¥600 (¥660)

non-alcohol

グレープフルーツニック	¥700 (¥770)
オールフリー	¥700 (¥770)

soft drink

ウーロン茶	¥400 (¥440)
グレープフルーツジュース	¥400 (¥440)
オレンジジュース	¥400 (¥440)
アップルジュース	¥400 (¥440)
コーラ	¥400 (¥440)
ジンジャエール	¥400 (¥440)
トニックウォーター	¥400 (¥440)
炭酸水	¥400 (¥440)
コーヒー(I/H)	¥400 (¥440)
紅茶(I/H)	¥400 (¥440)
※ランチセット¥182(¥200)	

cafe

カフェラテ(I/H)	¥500 (¥550)
カプチーノ(I/H)	¥500 (¥550)
エスプレッソ	¥500 (¥550)
ココナッツラテ(I/H)	¥500 (¥550)
ヘーゼルナッツラテ(I/H)	¥500 (¥550)
ポップコーンラテ(I/H)	¥500 (¥550)
チョコレートラテ(I/H)	¥500 (¥550)
キャラメルラテ(I/H)	¥500 (¥550)
チャイティー(I/H)	¥500 (¥550)
チャイミルク(I/H)	¥500 (¥550)
ダーティーチャイ(I/H)	¥500 (¥550)
※ランチセット¥410(¥450)	

