



## biotable.の理念

### 「すべての心に寄り添うテーブル」

biotable.の『bio』は、健康的で豊かな『心』を意味します。  
多様な価値観、趣味、嗜好を尊重し、それぞれの違いを受け入れることで、  
みんなが心地よく過ごせる場所を目指しています。

Philosophy



## biotable.のお約束

### 1.多様性を尊重したメニュー

お肉やお酒を楽しみたい方、ヴィーガン、ベジタリアン、ハラールなど、あらゆる食の嗜好に対応した多彩なメニューを提供。  
誰もが安心して食事を楽しめる選択肢を揃えています。一緒にテーブルを囲むことで、心と心がつながる時間を創出します。

### 2.サステナブルなアプローチ

農家さん直送の野菜を積極的に取り入れることや、手作りなど、素材や調理法にこだわり、健康的で持続可能な選択肢を提供します。

### 3.すべての価値観を尊重する姿勢

趣味や嗜好、ライフスタイルの違いを大切に受け入れる場所。誰もが「自分らしく」いられる空間を目指します。

Promise

# Appetizer



biotable.自慢のオードブル  
(2名様盛)  
¥1,800(¥1,980)



4種のお野菜チップス  
¥800(¥880)

*Appetizer*

# Appetizer

- biotable.自慢のオードブル(2名様盛) …… ¥1,800  
 (¥1,980)
- biotable.自慢のオードブル(1名様盛) …… ¥1,000  
 (¥1,100)
- vigenオードブル(1名様盛) …………… ¥1,300  
 (¥1,430)
- 折笠農場のジャガイモと紫芋のポテトサラダ… ¥600  
 (¥660)
- 2種類のキッシュの盛り合わせ …………… ¥900  
 (¥990)
- 4種のお野菜チップス …………… ¥800  
 (¥880)
- 本日の季節のスープ(1人前) …………… ¥500  
 (¥550)
- 本日のカルパッチョ …………… ¥1,350  
 (¥1,485)
- 季節のフルーツとブラッターチーズ………… ¥1,300  
 (¥1,430)
- 折笠農場のジャーマンポテト …………… ¥800  
 (¥880)
- バケット …………… ¥400  
 (¥440)
- 3種のチーズ盛り合わせ …………… ¥1,100  
 (¥1,210)



折笠農場のジャガイモと紫芋のポテトサラダ



2種類のキッシュの盛り合わせ



季節のフルーツとブラッターチーズ



折笠農場のジャーマンポテト



## 広大な大地が育んだ、特別なじゃがいも

当店で使用するじゃがいもは、北海道の折笠農場から直送されるオーガニック。総面積約95ヘクタールの広大な農場のうち、約33ヘクタールが無肥料・無農薬の有機JAS認証農場です。この農場の土は、口に入れても害がないほど安全な環境が保たれています。広大な自然環境の中でゆっくりと育ったじゃがいもは、ひと口噛むと自然な甘みが広がり、ほくほくとした食感が楽しめます。その濃厚な旨みと食感、他ではなかなか味わえない特別なものです。

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  
wainut



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。

# Salad



biotable.オリジナルドレッシングの  
グリーンサラダ

¥900(¥990)

Salad



タコときゅうりの  
羊飼風サラダ

¥1,150(¥1,265)



biotable.オリジナルドレッシングのグリーンサラダ ... ¥900 (¥990)



栄養満点!ケールのシーザーサラダ ..... ¥900 (¥990)



タコときゅうりの羊飼風サラダ ..... ¥1,150 (¥1,265)



本日のサラダ ..... ¥1,200 (¥1,320)

## ごちそう、サラダ

サラダは、無農薬・減農薬野菜や個性豊かな不揃い野菜を中心に使用し、素材の魅力を活かした一皿。茨木や福岡から届く農家直送の新鮮な野菜も取り入れ、豊かな風味と食感をお楽しみいただけます。ドレッシングには、野菜をベースにした手作りドレッシングを使用。余計な添加物を加えず、素材そのものの美味しさを引き出した味わいが野菜をより一層引き立てます。また、ドレッシングは店頭で購入可能。ご家庭でもbiotable.の味をお楽しみいただけます。

# Fried food

- 米粉のポップコーンシュリンプ ..... ¥900  
(¥990)
- 米粉のわかさぎフリット ..... ¥700  
(¥770)
- 神楽坂から揚げ 斉唐監修! もも肉のから揚げ ... ¥800  
(¥880)
- 神楽坂から揚げ 斉唐監修! むね肉のから揚げ ... ¥800  
(¥880)
- シャカシャカ細ポテト (プレーン/コンソメ/トリュフ/ガーリック) ... ¥700  
(¥770)
- 帆立のカダイフ揚げ 自家製タルタルソース添え ... ¥1,000  
(¥1,100)
- 大葉と海老の揚げ春巻き ..... ¥1,200  
(¥1,320)
- 大きなお魚と折笠農場のフィッシュ&チップス ... ¥1,150  
(¥1,265)
- オニオンリング ..... ¥600  
(¥660)



大葉と海老の揚げ春巻き

## 体にやさしい、揚げ物革命。

biotable.では、従来の揚げ物のイメージを一新。吸油率を最大80%カットする独自の技術を導入し、"軽やか"な美味しさを実現しています。秘密は、マイクロカレント(微弱電流)を発生させる特許技術。これにより、不要な油分を大幅に抑えつつ、素材本来の旨みをしっかり引き出します。さらに、使用する油は厳選された国産油のみ。安心・安全な品質をお届けすることで、健康志向の方も気兼ねなく楽しめる揚げ物をご提供します。



神楽坂から揚げ 斉唐監修!  
もも肉のから揚げ  
¥800 (¥880)



フィッシュ&チップス  
¥1,150 (¥1,265)

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.



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。



ミートソースと  
マッシュポテトのグラタン  
¥1,300(¥1,430)

Main



牡蠣と海老のアヒージョ  
バケット付  
¥1,400(¥1,540)

- 白身魚と季節のお野菜のチーズグリル …… ¥1,320  
(¥1,452)
- スパイシーなチキントマト煮込み …… ¥1,100  
(¥1,210)
- モロッコ風ミートボール …… ¥1,150  
(¥1,265)
- 殻付き帆立のとろけるチーズオープン焼き(3枚)… ¥1,500  
(¥1,650)
- 魚介の旨味!アクアパッツァ …… ¥2,200  
(¥2,420)



スパイシーなチキントマト煮込み



神楽坂から揚げ 齊唐監修!  
国産若鶏の半身揚げ

- 季節のお野菜と国産鴨の朴葉焼き〜ごぼうのソースで〜… ¥2,200  
(¥2,420)
- 牡蠣と海老のアヒージョ バケット付 …… ¥1,400  
(¥1,540)
- ミートソースとマッシュポテトのグラタン …… ¥1,300  
(¥1,430)
- 神楽坂から揚げ 齊唐監修! 国産若鶏の半身揚げ … ¥2,700  
【3〜4人前のボリューム】 (¥2,970)



モロッコ風ミートボール



殻付き帆立のとろけるチーズオープン焼き(3枚)

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.



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。



本場仕込みのナシゴレン  
¥1,200(¥1,320)



マルゲリータ  
¥1,350(¥1,485)





ジェノベーゼパスタ  
¥1,300(¥1,450)



自家製ソースのボロネーゼ  
¥1,450(¥1,595)

- マルゲリータ ..... ¥1,350  
(¥1,485)

 
- クワトロフォルマッジ〜黒糖と一緒に〜 ..... ¥1,450  
(¥1,595)

 
- シーフードピザ ..... ¥1,450  
(¥1,595)

 
- 本場仕込みのナシゴレン ..... ¥1,200  
(¥1,320)

  
- 自家製のサムゲタン ..... ¥1,300  
(¥1,430)


- 自家製ソースのボロネーゼ(米粉変更可) ..... ¥1,450  
(¥1,595)

 
- ジェノベーゼパスタ(米粉変更可) ..... ¥1,300  
(¥1,430)

 
- 本日のパスタ ..... ¥1,450  
(¥1,595)


- 本日のパスタ(米粉変更) ..... ¥1,650  
(¥1,815)


- お子様ランチ ..... ¥1,500  
(¥1,650)

  



お子様ランチ



**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。店舗でのお食事ももちろん、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。

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.



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。



ヴィーガンハンバーガー  
¥1,500(¥1,650)

- ヴィーガンハンバーガー ..... ¥1,500  
 (¥1,650)
- ヴィーガンから揚げ ..... ¥1,200  
 (¥1,320)
- ヴィーガンドライカレー ..... ¥1,400  
 (¥1,540)
- 彩り包み野菜のヴィーガントルティーヤ ..... ¥1,500  
 (¥1,650)
- 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  
 (¥1,320)



ヴィーガンから揚げ



ヴィーガンドライカレー



彩り包み野菜のヴィーガントルティーヤ

## Dessert

- アイスクリーム ..... ¥550  
 (¥605)
- てんさい糖使用の自然な甘みのカタラーナ ... ¥800  
 (¥880)
- 白いお砂糖不使用の身体に優しいチーズケーキ ... ¥700  
 (¥770)
- マスカルポーネのチョコレートケーキ ..... ¥700  
 (¥770)
- ブルーベリーのセミフレッド ..... ¥700  
 (¥770)
- ヴィーガンフォンダンショコラ ..... ¥800  
 (¥880)



白いお砂糖不使用の身体に優しいチーズケーキ



てんさい糖使用の  
自然な甘みの  
カタラーナ



ヴィーガンフォンダンショコラ

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.



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。

# 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



ドレッシング  
しょうゆ/ごま

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、さらにまる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パ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。

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.



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お味はハマツキになります。  
※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ため、  
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)  
スパモーニ …… ¥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

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

