

BEVERAGES

Coffee & Latte (Hot/Iced)

北浜ポート焙煎所のスペシャルブレンドのコーヒー豆を使用

エスプレッソ	440
○ レッド・エスプレッソ (有機ルイボスティを加工抽出)	440
アメリカノ	550
カフェラテ	600
カプチーノ	650
カフェモカ	680
キャラメルラテ	680
○ レッドラテ (レッド・エスプレッソのラテ)	600
抹茶ラテ	600
ココア	600
＊…牛乳 ⇒ オーツミルク	+50
エスプレッソダブル	+100
＊…プロテインブースト	+150
○…ノンカフェイン	

Organic Tea (Hot/Iced)

アールグレイ	550
グリーンティー&ボメグラネイト	550
チャイ	600
○ スーパーベリー	550
○ レモングラス シトラス&ジンジャー	550

Soft Drink

みかんジュース	500
りんごジュース	500
ルイボスアップル	600
レモネード (Soda / Hot / Iced)	600
ヴァージン・モヒート (ノンアルコール)	600
バナナミルク	600
いちごミルク	600
コーヒーフラッペ	600
キッズ (みかん / りんご / ミルク)	250

FOOD

Galette

グルテンフリー、低GI からだに美味しいそば粉100%ガレット

3種のきのこホワイトソースのガレット <small>きのこソース+低脂肪ホワイトソース+チーズ+ほうれん草ソース</small>	1100
玉子とチーズとハニマチキンのガレット <small>卵むね肉+ハニーマスタードソース+目玉焼き</small>	1100
ピンクモンブランガレット <small>自家製M&Mベリーアイスクリーム+ピンクあん</small>	1100
追加トッピング	
自家製鶏むね肉のハム (50g)	+200
目玉焼き	+100

Toast

厚さ3cmの食パンを使用

バタートースト (グラスフェッドバター使用)	350
あんちょこトースト	350
チーズトースト	350
ハニーレモントースト	350
気まぐれフレーバートースト	350

追加トッピング

気まぐれフレーバー	+50
グラスフェッドバター	+50
アカシア蜂蜜	+50
あんちょこ2個	+100
目玉焼き	+100

Muffin

グルテンフリーのあったかい米粉マフィン

ワインナーマフィン	400
＊ほうれん草	
＊にんじん	

SWEETS

Cakes & Chocolate

グルテンフリー、良質な脂質のbiotaオリジナルスイーツ

低脂肪チーズケーキ <small>「低脂肪×高タンパクなものにしたい」に、ここからこだわったチーズケーキ</small>	600
キャラットケーキ <small>米粉を使用、アップの食感とクリームチーズの酸味が絶妙</small>	600
豆腐と甘酒のホットケーキ <small>豆腐と甘酒、米粉を使用 トッピングをお選びください</small>	600
＊あんバター	
＊ハニーバター	
＊あんちょこクリーム	
あんちょこ (5個入) <small>こしあん×ココア×ココアチップスオムのせてほろ蜜自家製チョコレート</small>	250

Ice Cream with Protein

低脂肪で高タンパクな、biotaオリジナルアイスクリーム

＊リッチカカオ	
＊白あんバニラ	
＊きな粉	
＊バナナ	
＊ミックスベリー	
アイスクリーム2種盛り <small>お好きなフレーバーを2つ、お一つずつお選びください</small>	440
アイスクリーム5種盛り <small>ミニサイズのアイスクリームを5フレーバー楽しめます</small>	700
アフガート <small>アイスクリームにエスプレッソを混ぜて蒸しむ夫人デザート</small>	650
アイスモナカ <small>自家製アイスクリームをモナカで挟んだ和風スイーツ</small>	440
トッピングアイスクリーム <small>ちょっぴり食べたい方や、ドリンクにのせてフロートに</small>	200