

Gâteau aux fraises

ガトーフレーズ



苺・スポンジ・生クリームというシンプルなケーキだからこそ、しっかりとした食感でありながらとろけるほど柔らかい水飴とアーモンドプードルを使ったスポンジに、鮮度と風味を保つため本州産の生クリームを使う BASEL のこだわりが詰まったケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒：生クリームやスポンジは不使用。
いちごにかかっているジャムソースに香り付けのために少量の洋酒を使用しています。

Gâteau au chocolat et aux noix

チョコレートケーキ



オレンジの風味を抱かせたガナッシュをフレッシュクリームに溶かし込んで作るチョコレート生クリームとくるみをふわふわのココアのスポンジでサンドしました。甘すぎず、とても食感の軽い人気のチョコレートケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・くるみ・大豆

洋酒：香り付け、風味として洋酒使用

Gâteau aux châtaignes

ガトーマロン



ふわふわのスポンジに、ほのかに薫るダークラムの香りをまとった生クリーム。栗のペーストとカスタードクリームを合わせたマロンクリームと、刻んだ栗をトッピングした、どこか懐かしい昭和の味わいを感じるファンの多い栗のショートケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦

洋酒：香り付け、風味として洋酒使用

Gâteau au chocolat

ガトーショコラ



全粒粉ビスケットの粉末とクルミ、ブラウンシュガーを混ぜた底生地に、フランス産クーベルチュールチョコレートを使用した生地を流して、オーブンで焼き上げたクラシックショコラです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・くるみ・アーモンド
大豆

洋酒：なし

Gâteau au fromage cuit au four

こだわりの焼きチーズケーキ



ニューヨークチーズケーキのような濃厚さとスフレチーズケーキのような軽さを融合させ、しっとりとした食感と濃厚な味わいを狙った、ぎりぎりの焼き加減がこだわりです。軽く、しっとり、濃厚、この3つのテクスチャーを一つの中に閉じ込めました。

特定原材料等：卵・乳・小麦

洋酒：なし

Mousse aux fraises et ricotta

苺とリコッタチーズのムース



苺のジュレとリコッタチーズのクリームを苺のムースで包んだケーキ。苺とリコッタチーズは相性が良く、色合いも可愛い人気のムースケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・ゼラチン

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Waguri Mont-Blanc

和栗のモンブラン



メレンゲを土台にクレームフエッテ（無糖の生クリーム）をのせて厳選した国産の和栗を使用したモンブランクリームを絞り込んだ、栗の風味をしっかりと楽しめるスタンダードでクラシックなモンブランです。

特定原材料等：卵・乳

洋酒：なし

Gâteau au fromage à 4 étages

4層仕立てのレアチーズケーキ



①貴腐ワインを使った贅沢なレアチーズケーキ ②焼いたチーズケーキ ③生クリーム ④クッキーの生地の4層仕立て。シンプルですが全行程に5日間。貴腐ワインの風味のクリームの部分としっかりとした焼きチーズの部分、4層まるごと味わってください。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Maison de truffe

メゾン・ド・トリュフ



スイスのバーゼルからレシピを持ち帰り、創業以来50年間守り続けているただ一つのケーキです。バーゼルの街を歩くと、どのケーキ屋さんにも並んでいる郷土的なケーキです。アーモンドの粉とココアパウダーをふんだんに使った生地で、ラム酒の効いたガナッシュをサンド。おうち（メゾン）の形に見立てて作ったチョコレート菓子です。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・大豆

洋酒：ケーキの味わいとして洋酒が効いています

Forêt de fraises

森のいちご



アーモンドたっぷりのチョコスポンジで、苺のムースをサンドしました。チョコレートと苺の組み合わせは、お子様からご年配の方まで幅広く人気のケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・ゼラチン
大豆

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Tarte forestière aux fruits

フルーツの森タルト



色とりどりのフルーツが賑やかに可愛らしいタルト。BASEL 自慢のパートシュクレ（タルト生地）とカスタードクリームに、相性の良い甘みと酸味のフルーツで贅沢なタルトに仕上がっています。

特定原材料等：卵・乳・小麦・オレンジ・アーモンド
キウイ（飾るフルーツによって りんご・もも・バナナが追加になります）

洋酒：なし

Tarte aux bananes fraîches

フレッシュバナナのタルト



世代を問わず人気のバナナのタルト。たっぷりの生クリームは BASEL こだわりの本州産生クリーム使用で、ラム酒でコクと香りを出し甘さ控えめ。その生クリームにおおわれたタルトの中はカスタードクリームとパリパリのチョコレートとフレッシュバナナ。文句無しの組み合わせです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・バナナ
大豆

洋酒：香り付け、風味として洋酒使用

Tarte aux marrons

渋皮栗のタルト



アーモンドクリーム of 生地に、渋皮栗をふんだんに並べ、ダークラムを効かせたマロンペーストと共にしっかり焼き込んで仕上げた贅沢なタルト。栗の食感を包む生地は、しっとりとしてサクサクのタルト生地とバランス良く焼き上がっています。八王子の手土産グランプリにも選ばれた、たくさんのファンを持つケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒：香り付け、風味として洋酒使用

Gâteau au melon mûr

完熟メロンのショートケーキ



メロンの旬の時期にだけお造りする季節限定のケーキ。完熟メロンをふんだんに使用して、BASELのふわふわスポンジとミルク感のある生クリームと合わさり絶妙な味わいです。生クリームは洋酒を使用せずにメロン本来の味と香りを最大限に引き出しています。

特定原材料等：卵・乳・小麦・大豆

洋酒：なし

Hatsukol

はっこい



レモンクリームにオレンジマリネを加えた、はちみつとレモンのムース、さらにレモンのトッピング。お好みでレモンを絞ってお召し上がりいただく究極のレモンムースのケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・大豆・オレンジ・アーモンド・ゼラチン

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Mousse au thé et abricot

紅茶とアプリコットのムース



モロッコ産の高級アプリコットのコンポートキャラメルとマスカルポーネのクリームをアールグレイとホワイトチョコレートで包みました。色合い同様の優しい味のムースに仕上がっています。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・大豆・ゼラチン・ごま

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Mousse au chocolat et café

チョコレートと珈琲のムース



TAKAO COFFEE と BASEL のコラボケーキ。TAKAO COFFEE の工房で自家焙煎されたこだわりの珈琲。その香り高い深煎りの豆のクリームブリュレを味わいの異なる 2 種類のチョコレートムースに合わせました。

特定原材料等：卵・乳・小麦・大豆・オレンジ・りんご・アーモンド・ゼラチン

洋酒：なし

Pamplemousse rose et litchi

ピンクグレープフルーツとライチのムース



果実感あふれるピンクグレープフルーツのムースと香り高いライチのムースを合わせました。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・オレンジ
ゼラチン・大豆

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Mousse de framboise et pistache

木苺とピスタチオのムース



爽やかな酸味の木苺ムースとジュレ、なめらかなテイストのピスタチオとマスカルポーネのクリームブリュレ。鮮やかな色合いで、可愛らしいケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・ゼラチン
大豆

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Mousse au chocolat et framboises

チョコレートと木苺のムース



チョコレートと木苺はフランスでは伝統的な組み合わせ。カカオ分が高いチョコレートで作った滑らかで濃厚なチョコレートクリームと、アーモンドたっぷりのココア生地を交互に重ね、自家製木苺のコンフィチュールで仕上げる事でフランボワーズの余韻を引き出します。BASELが大切にしている「酸味と甘味のバランス」が体現されたケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・大豆

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Potiron mont blanc

かぼちゃのモンブラン



カボチャのムースをドーム型にしてスポンジをのせて、裏ごししたカボチャクリームをたっぷり絞った秋から冬にかけての季節のケーキです。そのボリュームにも満足できるケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・ゼラチン

洋酒：香り付け、風味として洋酒使用

Tarte aux fraises

苺のタルト



タルトの王様「苺のタルト」は、苺の美味しい季節のみの限定商品です。BASEL 自慢のパートシュクレ（タルト生地）にカスタードクリームに、厳選された苺を隙間なくぎっしり飾り、この上ない美味しさに仕上げます。苺のジューシーさを感じられるタルトです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒：苺のジャムソースのみ香り付けとして少量の洋酒使用

Sakura fubuki

桜ふぶき



ダックワーズの生地を土台に、桜の花が香るムースで抹茶のムースを包みました。表面には水面に浮かぶ桜の花びらをイメージし、短い桜の季節を表現しています。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・ゼラチン
大豆・ごま

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Tarte à la mangue

マンゴーのタルト



トロピカルフルーツの女王「メキシコ産アップルマンゴー」がたっぷりのったマンゴータルトはその時期だけの季節限定のケーキです。アーモンドがしっかりと香る BASEL のタルト生地、爽やかでいてトロツと滑らかな口当たりのサワークリームとフロマージュブランを合わせたクリームが濃厚な甘味のアップルマンゴーを引き立ててくれます。アイスティーによく合うマンゴータルトは夏にぴったりのタルトです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Tarte aux figues

いちじくのタルト



旬を迎えた厳選したいちじくをふんだんに飾ったタルトです。キャラメルクリームと洋梨を焼き込んだ生地をタルトにのせて、いちじくと組み合わせた甘いだけじゃない独特の味わいのケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Tarte aux pêches

桃のタルト



桃が旬を迎えるほんの短い期間限定のタルトケーキは大人気です。BASEL 自慢のサクサクタルト生地にかスタードとマスカルポーネを合わせた優しくてミルキーなクリーム。その上にのる桃はちょうど良く熟したものだけを選びます。産地。品種はその時々の良いものを選んで入荷し、追熟させて一番美味しい状態でケーキに仕上げます。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・もも

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Tarte Muscat Shine

シャインマスカットのタルト



種無しで皮ごと食べられる大人気のシャインマスカットをまるで葡萄の房のようにタルトに飾りました。爽やかな味わいのフロマージュブランを使ったクリームが相性抜群です。弾ける食感とシャインマスカット本来のさっぱりとした甘さをお楽しみください。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Clafoutis aux fraises

苺のクラフティ



フランス・リムーザン地方の郷土菓子、クラフティをフレッシュな苺でアレンジしました。なめらかに焼き上げたアパレイユ、カスタードとマスカルポーネを合わせたクリームが苺のおいしさを引き立てます。

特定原材料等：卵・乳・小麦

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Clafoutis aux cerises américaine

アメリカンチェリーのクラフティ



フランス・リムーザン地方の郷土菓子、クラフティを旬なフレッシュのアメリカンチェリー仕立てにアレンジしました。なめらかに焼き上げたアパレイユ、フロマーージュブランを使ったクリームがアメリカンチェリーのおいしさを引き立てます。

特定原材料等：卵・乳・小麦

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Tarte aux pommes façon normande

ノルマンディ風りんごのタルト



北フランスのノルマンディー地方では、「りんご」とりんごのお酒「シードル」や「カルヴァドス」が有名で、そのりんごとカルヴァドスを使ったタルトが「ノルマンディー風りんごのタルト」です。BASELでは紅玉が美味しくなってくる時期から作り始めます。紅玉はりんごの旨味を余すことなく使うため皮・芯と一緒に煮込んでからケーキにします。焼き上げているのでカルヴァドスを強く感じることは無く、りんごと調和してとても美味しく仕上がります。飴色にしっとりとしたりんごのケーキです。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・りんご

洋酒：香り付け、風味として洋酒使用

Gateau à la crème

ショートケーキ



ふわふわのスポンジに、甘く煮込んだ栗を散りばめて甘さ控えめな生クリームをサンドした1967年の創業から続くシンプルで軽い食感のショートケーキ。

特定原材料等：卵・乳・小麦

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Chou à la crème

シュークリーム



東京ファームビレッジでアニマルウェルフェアを大切に飼育されたジャージー牛の搾りたてミルクを用い、天然バニラをブレンドし丁寧に職人が炊き上げたカスタードクリームにマスカルポーネを合わせました。シュー生地は、クッキー生地の食感とアーモンドの香ばしさが感じられます。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒：なし

Tamatama pudding

たまたまプリン



小比企の東京ファームビレッジでアニマルウェルフェアを大切に飼育されたジャージーやブラウンスイスの搾りたてミルクに、滝山の数馬農場の産みたて卵など、多摩産の食材にこだわった濃厚で滑らかなプリン。

特定原材料等：卵・乳

洋酒：なし

Mousse au cassis et pomme verte

カシスと青リンゴのムース



上品な甘さと濃厚な酸味が口の中に広がるカシスのムース。清涼感あふれる青リンゴのジュレと蜂蜜やシナモンで煮詰めたリンゴの食感。なめらかなバニラのバヴァロワがお互いの素材の個性を引き立てます。

特定原材料等：卵・乳・小麦・りんご・アーモンド
ゼラチン・大豆

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Tarte aux myrtilles de hachioji

八王子産ブルーベリートルト



八王子市上恩方町の草木農園さんより毎朝採れたたてで届く、完全無農薬の新鮮なブルーベリーをふんだんに使ったタルトです。

特定原材料等：卵、乳、小麦、アーモンド

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Gâteau au Nagano Purple

ナガノパープルのショートケーキ



長野県内でのみ生産される大粒の黒葡萄、ナガノパープル。種無しで皮ごと食べられるのが特徴で、非常に高い糖度と爽やかな酸味を併せ持ち「最高に美味しい葡萄」とも称されます。まずはそのまま一粒、弾ける瞬間を、そして生クリームとスポンジとの一体感をお楽しみ下さい。

特定原材料等：卵・乳・小麦・大豆

洋酒：なし

Tarte à la poire La France

ラ・フランスのタルト



山形県を代表する果物の一つ、ラ・フランスをコンポートにして焼き込んだタルト。とろける様な舌触りと清々しい芳香、凝縮した上品な甘みをお楽しみ下さい。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用

Mousse au Matcha et Châtaignier du Japon

抹茶と和栗のムース



大納言かのこ豆を忍ばせた香り高い抹茶のムースと、
厳選した和栗のコクを感じる栗のムース。素材同士を
引き立て合う調和をお楽しみ下さい。

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・大豆

洋酒：香り付け、風味として少量の洋酒使用