BASEL

SERIES OF

『 WHOLE CAKES 』

デコレーションケーキ苺サンド・生クリーム

本州産の風味豊かな生クリームを使用（２度加熱殺菌の北海道産は使わないこだわり）。この生クリームと苺をスポンジにサンドしたデコレーションケーキ。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅12cm	3,200円	3,456 円	3 ～ 4 名様用
∅15cm	4,600円	4,968 円	5 ～ 6 名様用
∅18cm	5,600円	6,048 円	7 ～ 8 名様用
∅21cm	7,300円	7,884 円	9 ～ 10 名様用
∅24cm	10,000円	10,800 円	12 ～ 15 名様用
∅27cm	13,000円	14,040 円	16 ～ 20 名様用
∅30cm	16,000円	17,280 円	21 ～ 28 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦

カスタマイズ　フルーツ盛り・酒抜き（料金変わらず）

洋酒　生クリームに風味・香り付けとして使用

デコレーションケーキマロンサンド・生クリーム

本州産の風味豊かな生クリームを使用（２度加熱殺菌の北海道産は使わないこだわり）。この生クリームと甘く煮た栗を細かく刻んだマロンダイスをスポンジにサンドしたデコレーションケーキ。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅12cm	2,800円	3,024 円	3 ~ 4 名様用
∅15cm	3,900円	4,212 円	5 ~ 6 名様用
∅18cm	4,900円	5,292 円	7 ~ 8 名様用
∅21cm	5,800円	6,264 円	9 ~ 10 名様用
∅24cm	7,500円	8,100 円	12 ~ 15 名様用
∅27cm	9,200円	9,936 円	16 ~ 20 名様用
∅30cm	12,000円	12,960 円	21 ~ 28 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦

カスタマイズ　フルーツ盛り・酒抜き（料金変わらず）

洋酒　生クリームに風味・香り付けとして使用

デコレーションケーキ苺サンド・チョコ生クリーム

良質なチョコレートでオレンジの風味を抱かせたガナッシュを作り、本州産生クリームと合わせた口当たりの軽やかなチョコレートクリーム。このチョコ生クリームと苺をふわふわのココアのスポンジにサンドしたデコレーションケーキ。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅12cm	3,200 円	3,456 円	3 ～ 4 名様用
∅15cm	4,600 円	4,968 円	5 ～ 6 名様用
∅18cm	5,600 円	6,048 円	7 ～ 8 名様用
∅21cm	7,300 円	7,884 円	9 ～ 10 名様用
∅24cm	10,000 円	10,800 円	12 ～ 15 名様用
∅27cm	13,000 円	14,040 円	16 ～ 20 名様用
∅30cm	16,000 円	17,280 円	21 ～ 28 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・大豆

カスタマイズ　フルーツ盛り・酒抜き（料金変わらず）

洋酒　チョコ生クリームに風味・香り付けとして使用

デコレーションケーキくるみサンド・チョコ生クリーム

良質なチョコレートでオレンジの風味を抱かせたガナッシュを作り、本州産生クリームと合わせた口当たりの軽やかなチョコレートクリーム。このチョコ生クリームとくるみをふわふわのココアのスポンジにサンドしたデコレーションケーキ。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅12cm	2,800円	3,024 円	3～4 名様用
∅15cm	3,900円	4,212 円	5～6 名様用
∅18cm	4,900円	5,292 円	7～8 名様用
∅21cm	5,800円	6,264 円	9～10 名様用
∅24cm	7,500円	8,100 円	12～15 名様用
∅27cm	9,200円	9,936 円	16～20 名様用
∅30cm	12,000円	12,960 円	21～28 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・くるみ・大豆

カスタマイズ　フルーツ盛り・酒抜き（料金変わらず）

洋酒　チョコ生クリームに風味・香り付けとして使用

ガトーフレーズ・ホール

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。あえて洋酒を使用しない生クリームは、苺の香りを引き立てています。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅15cm	4,600 円	4,968 円	5 ~ 6 名様用
∅18cm	5,600 円	6,048 円	7 ~ 8 名様用
∅21cm	7,300 円	7,884 円	9 ~ 10 名様用
∅24cm	10,000 円	10,800 円	12 ~ 15 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒　苺のジャムソースのみ微量使用

ガトーマロン・ホール

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。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅15cm	3,780 円	4,082 円	5 ~ 6 名様用
∅18cm	5,040 円	5,443 円	7 ~ 8 名様用
∅21cm	6,500 円	7,020 円	9 ~ 10 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦

洋酒　生クリームに風味・香り付けとして使用

完熟メロンのショートケーキ・ホール

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。あえて洋酒を使わない生クリームはメロン本来の味と香りを最大限に引き出しています。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅15cm	4,200 円	4,536 円	5 ~ 6 名様用
∅18cm	5,200 円	5,616 円	7 ~ 8 名様用

季節限定	夏
特定原材料	卵・乳・小麦・大豆
洋酒	不使用

Chocolat

Chocolat

ショコラショコラ・アントルメ（４号）

名前通りチョコレート三昧のムース。どこもかしこもチョコレートというチョコレート好きにはたまらないケーキです。チョコレートはこだわりのフランス産で、

寸法	本体価格	税込価格	容量
12×8 cm	3,200 円	3,456 円	3 ~ 4 名様用

季節限定　冬

特定原材料　卵・乳・小麦・オレンジ・りんご・ゼラチン・大豆・アーモンド

洋酒　風味・香り付けに少量使用

Gâteau au fromage aux quatre couches

４層仕立てのレアチーズ・アントルメ（４号）

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。

寸法	本体価格	税込価格	容量
12×8 cm	3,260 円	3,520 円	3 ~ 4 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒　風味・香り付けに少量使用

Framboise

Pistacchio

木苺とピスタチオのムース・アントルメ（４号）

爽やかな酸味の木苺のムースとジュレ、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、スクエアの小さなサイズが可愛らしいケーキです。

寸法	本体価格	税込価格	容量
12×8 cm	2,900円	3,132円	3 ~ 4 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・アーモンド・ゼラチン・大豆

洋酒　風味・香り付に少量使用　季節限定　夏~秋

GÂTEAU AU CHOCOLAT

ガトーショコラ・アントルメ（４号）

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。生クリームとベリーで可愛く飾ってご用意します。

寸法	本体価格	税込価格	容量
∅12cm	1,950円	2,106円	1 ~ 4 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・くるみ・アーモンド・大豆

洋酒　飾りの生クリームに風味・香り付に少量使用

フルーツの森のタルト・ホール

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。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅12cm(SS)	3,000円	3,240円	3 ~ 4 名様用
∅15cm(S)	3,900円	4,212円	4 ~ 6 名様用
∅18cm(M)	4,800円	5,184円	6 ~ 8 名様用
∅21cm(L)	5,800円	6,264円	8~10 名様用
∅24cm(LL)	6,800円	7,344円	10~12 名様用

特定原材料

卵・乳・小麦・アーモンド・キウイ・オレンジ

飾るフルーツによっては特定原材料が追加になります。（バナナ・もも・りんご等）

洋酒

不使用

苺のタルト・ホール

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）と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。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅12cm(SS)	3,500円	3,780円	3 ~ 4 名様用
∅15cm(S)	4,400円	4,752円	4 ~ 6 名様用
∅18cm(M)	5,300円	5,724円	6 ~ 8 名様用
∅21cm(L)	6,300円	6,804円	8~10 名様用
∅24cm(LL)	7,300円	7,884円	10~12 名様用

季節限定　冬〜春

特定原材料　卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒　苺にかかっているジャムソースに微量の洋酒使用

和栗のモンブランタルト・ホール

栗を贅沢に使用したボリュームのある、栗を楽しむタルトです。厳選した国産の和栗を炊いて作ったペーストを贅沢に使用し、中にカスタードクリームとあえて無糖の生クリーム、さらに和栗の粒が隠れています。BASEL のバターの香りの広がるサクサクタルト生地と和栗の優しい甘さがよく合う季節を問わない人気ケーキです。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅12cm(SS)	3,600 円	3,888 円	3 ~ 4 名様用
∅15cm(S)	4,300 円	4,644 円	4 ~ 6 名様用
∅18cm(M)	5,300 円	5,724 円	6 ~ 8 名様用
∅21cm(L)	5,900 円	6,372 円	8~10 名様用
∅24cm(LL)	7,000 円	7,560 円	10~12 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒　トップの飾り生クリームに風味・香り付け

フレッシュバナナのタルト・ホール

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。ダークラムでコクと香りを出し甘さは控えめ。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、人気の定番タルトです。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅12cm(SS)	3,000円	3,240円	3 ~ 4 名様用
∅15cm(S)	3,700円	3,996円	4 ~ 6 名様用
∅18cm(M)	4,600円	4,968円	6 ~ 8 名様用
∅21cm(L)	5,600円	6,048円	8~10 名様用
∅24cm(LL)	6,500円	7,020円	10~12 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・バナナ・大豆・アーモンド

洋酒　生クリームに風味・香り付けとして使用

渋皮栗のタルト・ホール

アーモンドクリームの生地に、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。

直径	本体価格	税込価格	容量
∅12cm(SS)	3,000円	3,240円	3 ~ 4 名様用
∅15cm(S)	3,700円	3,996円	4 ~ 6 名様用
∅18cm(M)	4,600円	4,968円	6 ~ 8 名様用
∅21cm(L)	5,600円	6,048円	8 ~ 10 名様用
∅24cm(LL)	6,500円	7,020円	10 ~ 12 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・アーモンド

洋酒　風味・香り付けとして使用

メゾン・ド・トリュフ

スイスの都市バーゼルのケーキ屋さんの店頭にも並んでいるバーゼル伝統のチョコレートケーキ。ジャマイカ産ダークラムを使ったガナッシュクリームをアーモンドの粉で作ったチョコレート生地に流し込み、お家の形に仕立てた 1967 年創業から続くケーキです。

サイズ	本体価格	税込価格	容量
(S)8×11 cm	1,900円	2,052円	～ 5 名様用
(L)8×18 cm	3,500円	3,780円	～ 10 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・アーモンド・大豆

洋酒　洋酒を効かせたケーキ

賞味期限　お買い上げ当日より 7 日間

チョコレートケーキ・ロング

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。長方形のロングサイズで数名様でお召し上がりいただくのにちょうど良いサ

サイズ	本体価格	税込価格	容量
7.5×23 cm	1,600 円	1,728円	～ 10 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・くるみ・大豆

洋酒　風味・香り付けとして使用

ロイヤルミルクティーケーキ・ロング

紅茶の茶葉入りスポンジに、香り豊かなロイヤルミルクティーのクリームをサンドしました。ひと口ごとに紅茶が香ります。長方形のロングサイズで数名様でお召し上がりいただくのにちょうど良いサイズです。

サイズ	本体価格	税込価格	容量
7.5×23 cm	1,600 円	1,728 円	~ 10 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・大豆

洋酒　風味・香り付けとして使用

ホワイトチョコレートケーキ・ロング

ホワイトチョコレートのクリームは、生クリームとは違った味わいを楽しめます。中には甘く煮たマロンがサンドされ、長方形のロングサイズで数名様でお召し上がりいただくのにちょうど良いサイズです。毎月 15 日のチョコセールだけに登場するレアな商品です。

サイズ	本体価格	税込価格	容量
7.5×23 cm	1,600 円	1,728 円	~ 10 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・大豆

洋酒　風味・香り付けとして使用

はちロール

はちロール

はちみつ入りのきめ細かいふわふわのスポンジで巻いたロールケーキ。巻かれたクリームの真ん中のマスカルポーネクリームがアクセントです。

本体価格	税込価格	容量
1,200 円	1,296 円	～ 6 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦

洋酒　不使用

Gâteau carré

à la crème fouettée

ショートケーキ・アントルメ

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。ベリーを飾り、正方形の小さなアントルメに仕上げました。

寸法	本体価格	税込価格	容量
11×11 cm	2,300 円	2,484 円	3 ～ 4 名様用

特定原材料　卵・乳・小麦・大豆　カスタマイズ　フルーツ盛り（料金変わらず）

フルーツ飾りにする場合特定原材料が変わります。

洋酒　生クリームに風味・香り付けとして使用