

brasserie BASEL morning

クロックムッシュ 400(440)

ハム・ベシャメルが挟んでありチーズを乗せて焼き上げます

ファルベ 420(462)

ナッツ、ドライフルーツ、ラムレーズン入りクリームチーズを
ペイザンヌに挟んだサンドイッチ

ホットサンド 630(693)

ベーコン、紫キャベツ、チェダーチーズを、バゲットに挟んだ
ホットサンドイッチ

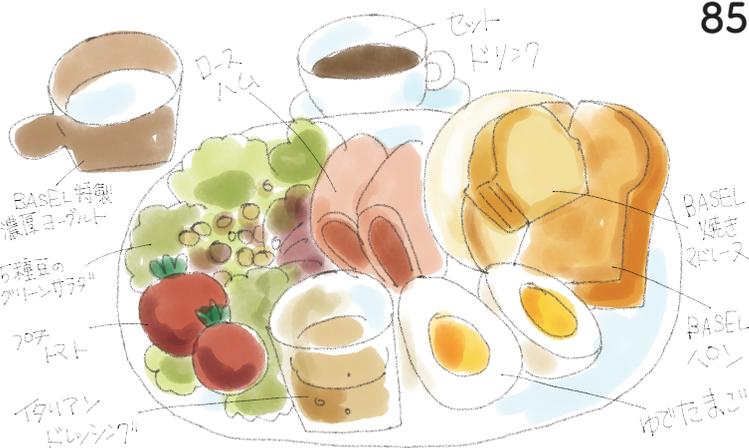
パン・モーニング セットドリンク付き +300(330)

OPEN~19:00 (L.O.)

モーニング・プレート

**OPEN~
11:00 (L.O.)**

850(935)



モーニング・プレート セットドリンク

左記以外のドリンクは
200yen + tax (220 yen) で
ご提供いたします。

coffee (hot/ice) コーヒー (ホット or アイス)

tea (hot/ice & lemon/milk) 紅茶 (ホット or アイス & レモン or ミルク)

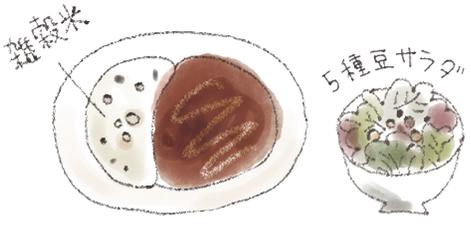
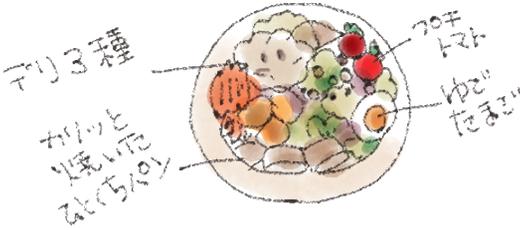
juice (mango/guava) ジュース (マンゴー/グアバ/オレンジ/赤ぶどう/パイナップル)

morning drink

OPEN より 11:00 まで、お飲み物を単品価格より 100 円お値引きでご利用いただけます。

価格表示 = 本体価格 (eat-in 税込価格)

brasserie BASEL lunch

<p>BASEL 特製チキンカレー with 5 種豆サラダ</p>  <p>980(1,078)</p>	<p>ハッシュドビーフ with 5 種豆サラダ</p>  <p>980(1,078)</p>	<p>lunch drink ランチドリンク</p> <p>all 300(330)</p>
<p>シーフードドリア or アッシュパルマンティエ with 5 種豆サラダ</p>  <p>1,080(1,188)</p>	<p>パンサラダ</p>  <p>1,100(1,210)</p>	<p>hot coffee コーヒー</p> <p>iced coffee アイスコーヒー</p>
<p>デリプレート & 本日のスープ</p>  <p>1,200(1,320)</p>	<p>ハーフ・チキンカレー with 5 種豆サラダ & お好きなケーキ</p>  <p>1,350(1,485)</p>	<p>hot tea ホットティー ・ストレート ・レモン ・ミルク</p> <p>iced tea アイスティー ・ストレート ・レモン ・ミルク</p>
<p>ハーフ・ハッシュドビーフ with 5 種豆サラダ & お好きなケーキ</p>  <p>1,350(1,485)</p>	<p>ハーフ・シーフードドリア with 5 種豆サラダ & お好きなケーキ</p>  <p>1,450(1,595)</p>	<p>juice ジュース各種 ・マンゴー ・グアバ ・オレンジ ・赤ぶどう ・パイナップル</p>

価格表示 = 本体価格 (eat-in 税込価格)

11:00~17:00

brasserie BASEL

DRINK MENU

TAKAO COFFEE

高尾山麓にある BASEL による自家焙煎の
オリジナルブレンド

ブレンドコーヒー	HOT	500(550)
アメリカーノ	HOT	500(550)
エスプレッソ	HOT	500(550)
アイスコーヒー	ICE	500(550)
カフェシャンティ	HOT/ICE	580(638)
カフェラテ	HOT/ICE	550(605)
カプチーノ	HOT/ICE	550(605)
カフェモカ	HOT/ICE	600(660)
ショコラ	HOT/ICE	630(693)

MILK

ミルク	HOT/ICE	450(495)
抹茶ラテ (宇治・芳香園の抹茶)	HOT/ICE	630(693)
ロイヤルミルクティー (アッサムティー)	HOT/ICE	650(715)
ジンジャーチャイ (自家製ジンジャーシロップ)	HOT/ICE	650(715)

SODA / JUICE

ジンジャーエール	500(550)
自家製ジンジャーシロップを使ったワンランク上のジンジャーエール。	
フルーツソーダ	全種類 600(660)
フランボワーズソーダ / ブルーベリーソーダ	
パイナップルソーダ / マンゴーソーダ / チェリーソーダ	
フルーツジュース (果汁 100%)	全種類 500(550)
マンゴージュース / パイナップルジュース	
赤ぶどうジュース / グァバジュース / オレンジジュース	

HOT TEA

全種類 580(638)

2杯分たっぷりとお楽しみいただけるティーポットサービス

『イングリッシュブラックファースト』
クラシックな英国式紅茶。ストレート・ミルク・レモン、
どのような飲み方でも楽しめます。

『アールグレイ』
高品質の中国茶葉をベースにベルガモットの柑橘系のお花の
香りをブレンド。しっかりとした味わいでケーキとの相性も
良いです。

『ダーズリン』
高品質なダーズリンを使用した紅茶。オレンジペコーの
大きな茶葉を贅沢に使用しています。

『オレンジドルチェ』
紅茶にオレンジ・バニラ・ジャスミンを加えた
深みのあるフレーバーティー。

『ホワイトオーチャード』
中国緑茶に白茶をブレンドしました。桃のジューシーな
フルーツを感じさせるほのかな香りが絶妙です。

『ジャスミン』
中国緑茶に、太陽が昇る前に摘んだジャスミンの花の蕾を
ブレンド。リラックスできる香りはお休み前にもお勧め。

『アフリカンオーガニック』(ノンカフェイン)
南アフリカのルイボスにハイビスカスとマリーゴールドの
花をブレンドしたハーブティーです。

『カモミールシトラス』(ノンカフェイン)
カモミールにローズヒップ・オレンジピールなどを
ブレンドした爽やかなハーブティー。

『ジンジャーツイスト』(ノンカフェイン)
レモングラスとジンジャーをベースにレモンやオレンジ
などの柑橘と朝鮮人参などをブレンドしました。

『フレッシュハーブ』(ノンカフェイン)
ミントとレモングラスをブレンドした清涼感あふれる
ハーブティー。食後やリラックスしたい時におすすめです。

ICE TEA

全種類 580(638)

ICE はグラスでのサービスでございます。

『イングリッシュブラックファースト』

『アールグレイ』

『オーガニックロイヤルアッサムティー』
厳選されたアッサム茶葉のセカンドフラッシュのみを使用。
豊かな味わいと爽快感が特徴的です。

価格表示 = 本体価格 (eat-in 税込価格)

brasserie BASEL

DRINK MENU

WINE

SPARKLING WINE スパークリングワイン	
Glass 120ml	800(880)
Bottle	4,600(5,060)

【フランス・ロワール左岸・トゥーレーヌ / シュナンブラン 100%】

蜜リンゴや洋梨のふくよかな香り。長期熟成によるきめ細かな泡立ちと複雑さ。

WINE ワイン	
Glass 100ml	700(770)
200ml	1,300(1,430)
300ml	2,000(2,200)
400ml	2,600(2,860)
Bottle	4,600(5,060)

—白—

【山梨県勝沼町／甲州】

レモン、柚子、ライム、橙、グレープフルーツ、ミラベル、フレッシュプラムのような香り。フレッシュな果実味とほのかな甘み、酸味のバランスが良く爽やかな印象のすっきりとした辛口です。

【フランス・ロワール／ソーヴィニヨン・ブラン】

ソーヴィニヨン・ブランらしい爽やかなハーブの香りが特徴で、レモン、シトラス、青りんごなどのフルーティーな味わい。伸びのある酸と穏やかなミネラルが調和し食欲を引き立てます。

【フランス・アルザス／リースリング】

花や柑橘の爽やかなアロマに溢れるピュアでまっすぐなスタイル。除草剤などを一切使用しない、限りなく自然な農法を実践。

—赤—

【フランス・AOC ボルドー／メルロー カベルネソーヴィニヨン】

メルローの個性がしっかり感じられる濃厚にしてなめらかな舌触り、甘みを伴った果実味としっかり効いたタンニンとはとても飲みごたえがあります。

【イタリア・トスカーナ・モンタルチーノ／サンジョヴェーゼ・グロッツ】

明るく透明感のあるルビーレッド。苺、さくらんぼ、ドライハーブ、チョコレート、クルミなどの香りで、強い酸味と果実味にしなやかなタンニンの心地よい余韻。

【ニュージーランド・ワイパラ／ピノ・ノワール】

やや淡いルビーレッド。甘く熟したプラム、チェリー、バラ、すみれなどの華やかで繊細な香り。かすかにオークが漂い、果実味豊かで程よいタンニンがありリッチで丸みのある上品な味わい。

HIGH BALL

ハイボール (おなじみ角ハイボール)	
1Pint(473ml)	550(605)

BEER

プレミアムモルツ	600(660)
1Pint(473ml)	

コエドビール	700(770)
コエドブリュワリー 埼玉県川越市	
小瓶タイプ (333ml)	

【伽羅・きやら】 5.5% India Pale Lager

赤みがかった深い伽羅色のビール。スパイシーな柑橘を感じさせるアロマホップの味の膨らみと丸みがあり飲み応えがありながら綺麗で心地よい味。

【瑠璃・るり】 5% Pils

黄金色と白くて柔らかな泡のコントラスト。爽やかな飲み口と香味、苦味、深みのバランスの良さと透明感が感じられるビール。

【白・しろ】 5.5% Hefe Weizen

無濾過ビールならではの白濁色が特徴。小麦ならではの酵母が醸し出す甘い香り、爽やかで滑らかな舌触りと喉越し。

【漆黒・しっこく】 5% Black Lager

艶やかな黒色と茶白色の泡立ちの長期熟成ビール。アロマホップの心地よい香りと重た過ぎないまろやかさと程よい苦味。世界に誇るビール。

【紅赤・べにあか】 7% Imperial Sweet Potato Amber

赤みがかった琥珀色と香ばしい甘味のビール。麦芽とさつま芋から生まれた珍しい仕上がり。無濾過ならではの豊かな味わいとさつま芋の香りをお楽しみください。

価格表示 = 本体価格 (eat-in 税込価格)

brasserie BASEL

DRINK MENU

COCKTAIL

全種類 650(715)

カクテル

キール

カシスリキュール+白ワイン

カーディナル

カシスリキュール+赤ワイン

キールロワイヤル

カシスリキュール+スパークリングワイン

ミモザ

スパークリングワイン+オレンジリキュール

スプリッツァー

白ワイン+ソーダ

スプリッツァージュ

赤ワイン+ソーダ

BEER COCKTAIL

全種類 700(770)

ビアカクテル

フルーツビール

好きなフルーツジュース+ビール

マンゴー

チェリー

パイナップル

赤ぶどう

グアバ

オレンジ

HAPPY HOUR

ハッピーアワー

Open~17:00

全てのアルコール -100

全てのボトルワイン -500

TERRACE BEER

テラスビール

Open~19:00

プレミアムモルツ 400(440)

1Pint(473ml)

CAKE SET

ケーキセット

お好みのカットケーキ

+

お好みのドリンク

=

お会計から -100

ハッピーアワー・テラスビールは対象外になります

PAIN SET

パンセット

お好みのパンメニュー

+

お好みのドリンク

=

お会計から -100

ハッピーアワー・テラスビールは対象外になります

BAKED GOODS

焼き菓子セット

BASEL の焼き菓子

クッキー・リーフパイ・ガレットブルトンヌ

レーズンサンド・ガトーオノア

レフィーユ・フィナンシェ・ソイクーヘン

グランママドレーヌ

どれでも店内お召し上がりの場合

表示価格より -10%

価格表示 = 本体価格 (eat-in 税込価格)

OPEN~19:00 (L.O.)

brasserie BASEL
PAIN MENU

クロックムッシュ	400(440)
ハム・ベシャメルが挟んでありチーズを乗せて焼き上げます	
ファルベ	420(462)
ナッツ、ドライフルーツ、ラムレーズン入りクリームチーズを ペイザンヌに挟んだサンドイッチ	
ホットサンド	630(693)
ベーコン、紫キャベツ、チェダーチーズを、バゲットに挟んだ ホットサンドイッチ	

brasserie BASEL
APPETIZERS MENU

デリカテッセン 3種	600(660)
野菜のマリネやサラダ、お肉などの日替わりデリカテッセン	
デリカテッセン 5種	900(990)
野菜のマリネやサラダ、お肉などの日替わりデリカテッセン	
アッシュパルマンティエ	800(880)
BASEL 自慢のミートソースをたっぷり使用。その上にバターとミルク たっぷりで仕上げたマッシュポテトにチーズをのせたグラタン	
キッシュ・ロレーヌ	780(858)
ベーコン、玉葱、グリュイエールチーズをふんだんに使い焼き 上げたフランス・ロレーヌ地方の郷土料理	
パテ・ド・カンパーニュ	700(770)
パテ・ド・カンパーニュにサラダを添えて	
パン盛り合わせ	600(660)
2~3人前 日替わり	
パン盛り合わせ ハーフ	300(330)
おひとり分 日替わり	
季節野菜の自家製ピクルス	300(330)
オリーブ盛り合わせ	300(330)
ミックスナッツ	300(330)

価格表示 = 本体価格 (eat-in 税込価格)