morning
朝のメニュー

open～11:00（L.O.）

MORNING COFFEE

モーニング コーヒー　HOT or ICE

テイクアウト用カップでの
ご用意になります

S　300 (330)
L　430 (473)

BAKED

クロックムッシュ　480 (528)
take out 420 (453)

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　480 (528)
take out 420 (453)

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　690 (759)
take out 630 (680)

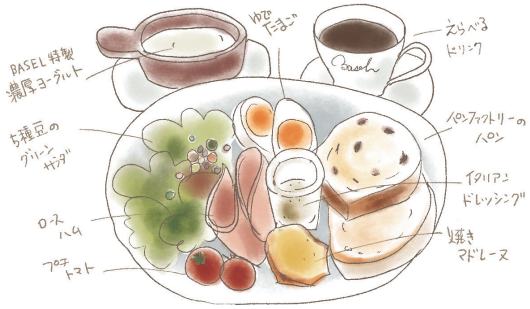
ベーコン、紫キャベツ、チェダーチーズをバゲット
に挟んだホットサンドイッチ

キッシュ　560 (616)
take out 480 (518)
with サラダ 800 (880)

季節の野菜と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

MORNING PLATE

モーニング プレート　850 (935)



BASEL 特製濃厚ヨーグルト
or 日替わりジュース

５種豆のグリーンサラダ
（イタリアンドレッシング）

ロースハム

ゆでたまご

プチトマト

トースト

焼きマドレーヌ

ドリンク（下記よりお選びください）

・コーヒー（ホット or アイス）
・カフェラテ（ホット or アイス）
・BASEL オリジナルブレンドティー
（ホット or アイス & レモン or ミルク）
・ミルク（ホット or アイス）

※上記以外もプラス 200 (220)
でご利用いただけます（アルコールを除く）

※BASEL 特製濃厚ヨーグルト　200 (220)
※ジュース各種　200 (220)
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

価格表示＝本体価格（eat-in 税込価格）

価格表示＝本体価格（eat-in 税込価格）

drink
お飲み物

open～21:30(L.O.)

TAKEOUT COFFEE

テイクアウト コーヒー

HOT or ICE

S 350 (378) / L 480 (518)

BASEL COFFEE

ブレンドコーヒー	HOT	550 (605)
アメリカーノ	HOT	550 (605)
エスプレッソシングル	HOT	300 (330)
アイスコーヒー	ICE	550 (605)
カフェシャンティ	HOT/ICE	650 (715)
カフェラテ	HOT/ICE	600 (660)
カプチーノ	HOT/ICE	600 (660)
カフェモカ	HOT/ICE	600 (660)
ショコラ	HOT/ICE	650 (715)

MILK

ミルク	HOT/ICE	500 (550)
抹茶ラテ（宇治・芳香園の抹茶）	HOT/ICE	650 (715)
ロイヤルミルクティー 生クリーム入り（オリジナルブレンドティー：スモーキー）	HOT/ICE	750 (825)
ジンジャーチャイ（自家製ジンジャーシロップ）	HOT/ICE	780 (858)

SODA / JUICE

自家製ジンジャーエール 750 (825)
（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エール）

フルーツソーダ 全種類 600 (660)
フランボワーズ / ブルーベリー / パイナップル
マンゴー / チェリー

フルーツジュース 全種類 500 (550)
（果汁 100%）
マンゴー / パイナップル / 赤ぶどう / グァバ / オレンジ

HOT TEA 全種類 700 (770)

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

BASEL オリジナルブレンド『ストレート』
爽やかなメントールのような香りのセイロン・ウヴァとフルーティーでマスカットのような香りのダージリンの両方の特徴を楽しんで頂けるようにブレンドしました。そのままストレートで香りと心地良い渋みをお楽しみください。

BASEL オリジナルブレンド『スモーキー』
甘みと深いコクのあるアッサムにスモーキーな香りのキーマンと強焙煎の京都のほうじ茶の京番茶をブレンドしました。アクセントにウイスキーのフレーバーを少量加えることでコク深いスモーキーな大人のフレーバーティーに仕上げました。お好みでミルクとお砂糖を加えることでまろやかな味わいになります。

『オーガニックアールグレイ』
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。

『オーガニックダージリン』
高品質なダージ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。

『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。

『カモミール』（ノンカフェイン）
青りんごのような甘い香りが特徴で、風邪予防やリラックス効果など色々なことに利用される万能ハーブティーです。

『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 650 (715)

BASEL オリジナルブレンド『ストレート』

BASEL オリジナルブレンド『スモーキー』

『オーガニックアールグレイ』

『オーガニックダージリン』

CAKE & DRINK ケーキ＆ドリンク

ケーキとドリンクをご注文で
お会計から −100 円

価格表示＝本体価格（eat-in 税込価格）

価格表示＝本体価格（eat-in 税込価格）

alchol
お酒

open～21:30(L.O.)

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)

ー白ー

【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。

ー赤ー

【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・グロッソ】

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。

WINE COCKTAIL ワインカクテル

全種類　800 (880)

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＋オレンジジュース

価格表示＝本体価格（eat-in 税込価格）

HIGH BALL　550 (605)
ハイボール（おなじみ角ハイボール）

FRUITS HIGH BALL　700 (770)
フルーツハイボール

フランボワーズ / ブルーベリー / パイナップル
マンゴー / チェリー

FRUITS SOUR　700 (770)
フルーツサワー

フランボワーズ / ブルーベリー / パイナップル
マンゴー / チェリー

BEER　600 (660)
プレミアムモルツ

COEDO　700 (770)

【伽羅 -Kyara-】
白葡萄や柑橘を感じさせるアロマホップの香りが華やかで綺麗な苦味とともに口の中に広がります。

【瑠璃 -Ruri-】
ホップの苦味と香味のバランス
麦の旨みをスッキリと

【白 -Shiro-】
果実を思わせる香り
苦味をおさえた滑らかな無ろ過ビール。

【漆黒 -Shikkoku-】
重た過ぎないスムーズな軽やかさ
うま味の黒ビール。

【毬花 -Marihana-】
淡い黄金の液色と純白の泡にシトラスフルーツを思わせるアロマが華やかに香るセッション・IPA。

【紅赤 -Beniaka-】
赤みがかった琥珀色と香ばしい甘み
「無ろ過・生」ならではの豊潤な味わい
日本川越オリジナルのプレミアムエール。

価格表示＝本体価格（eat-in 税込価格）

food

お酒のおつまみ

特製デリカテッセン各種　各 330 (363)

★人参と生姜ラペ
★さつまいものハニーレモンマリネ
★かぼちゃのバルサミコマリネ
★紫キャベツのマリネ
★鶏ハムと茸のマリネ
★豚と白いんげん豆のトマト煮込み
★ツナとブラックオリーブのポテトサラダ
★あさりとカリフラワーのレモンディルマリネ
★小柱とブロッコリーのアーリオオーリオ
★ラタトゥイユ
・ウフマヨネーズ（ゆでたまごに、たっぷりマヨネーズ）
・季節野菜のピクルス
・オリーブ盛り合わせ
・ミックスナッツ

特製デリカテッセンの　各 450 (495)
タルティーヌ

薄くスライスしたパンにお好きなデリカテッセンとチーズを
のせてこんがり焼き上げます
★のついているデリからお選びください

おつかれさまセット　1,000 (1,100)

お好きなデリカテッセン２種と生ビール・ハイボール・ワイン
スパークリングワインいずれかをセットで

パテ・ド・カンパーニュ　780 (858)

パテ・ド・カンパーニュにサラダを添えて

５種豆サラダ　300 (330)

グリーンサラダに５種豆の入ったサラダ

パン盛り合わせ　600 (660)

～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

おすすめメニュー
『ブラッスリープレート』　1,300 (1,430)

BASEL 特製デリカテッセン・パテ・オリーブ・ピクルス
パンなどワインのお供をギュッと詰めこんだお得な一皿。

価格表示＝本体価格（eat-in 税込価格）

11:00~21:00(L.O.)

お食事

クロックムッシュ　480 (528)
take out 420 (453)

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　480 (528)
take out 420 (453)

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
をライ麦のバケットに、挟みました

ホットサンド　690 (759)
take out 630 (680)

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
サンドイッチ

キッシュ　560 (616)
take out 480 (518)
with サラダ 800 (880)

季節の野菜と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

BASEL 特製チキンカレー　950 (1,045)

鶏肉も野菜もすっかり煮込まれた BASEL で人気のカレー

BASEL 特製ハッシュドビーフ　1,050 (1,205)

大きなパン窯で時間をかけて仕上げました

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

ラザニア　800 (880)

サーモンとディルのラザニア

具沢山のパンサラダ　1,100 (1,210)

デリ３種とたまごとプチトマトに、カリッと焼いたパンが
入ったお食事サラダ

シーフードドリア　1,200 (1,320)

魚介とクリームの相性が良いドリア

デリプレートと本日のスープ　1,200 (1,320)

お任せ５種のデリカテッセンと本日のスープとパンのプレート

価格表示＝本体価格（eat-in 税込価格）

special offers

お得なメニュー　11:00~21:00(L.O.)

half & cake

お食事もケーキも食べたい方におすすめ

ハーフチキンカレー
with 5 種豆サラダ＆お好きなケーキ

1,400 (1,540)

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

1,450 (1,595)

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

1,500 (1,650)

with salad

5 種豆サラダがついたセット

- BASEL 特製チキンカレー　1,000 (1,100)
  with 5 種豆サラダ
- BASEL 特製ハッシュドビーフ　1,000 (1,100)
  with 5 種豆サラダ
- シーフードドリア　1,100 (1,210)
  with 5 種豆サラダ
- マッシュポテトとミートソースのグラタン
  with 5 種豆サラダ（パン付き）　1,200 (1,320)
- サーモンとディルのラザニア
  with5 種豆サラダ（パン付き）　1,350 (1,485)

上記のお料理のご注文で
以下のドリンクがお得になります　300 (330)

- コーヒー（ホット or アイス）
- BASEL ブレンドティー（紅茶）
  （ホット or アイス ＆ レモン or ミルク）
- ジュース
  （マンゴー / グァバ / オレンジ / 赤ぶどう / パイナップル）

※こちらのドリンク以外は、お食事と一緒にご注文で
通常価格から –100 円になります。（アルコールを除く）

価格表示＝本体価格（eat-in 税込価格）

open~21:30(L.O.)

CAKE & DRINK
ケーキ＆ドリンク

ケーキとドリンクをご注文でお会計から
–100 円

11:00~21:30(L.O.)

WINE TASTING
ワインテイスティング　オリーブ付き

ブラッスリー BASEL がお勧めするワイン 5 種類を
それぞれ 40cc ずつを飲み比べできます
ぜひ、お好きなワインを見つけてください

1,000 (1,100)

friday_open~21:30(L.O.)

WINE DAY　Every Friday
ワインデー　毎週金曜日

金曜日は終日「ワインデー」
お得なお値段でグラスワインを
ご提供しています！

グラスワイン　500 (550)

seasonal offer

TERRACE BEER
テラスビール

季節限定でテラスでお召し上がりのビールを
お得なお値段でご用意しております
テラスのテーブルや入り口に置かれる
テラスビールのお知らせが目印です！

プレミアムモルツ　400 (440)

価格表示＝本体価格（eat-in 税込価格）