

atelier
BASEL

Open 9:30

Breakfast Time 9:30~11:00 L.O.

Lunch Time 11:30~16:00 L.O.

Cafe Time 9:30~19:30 L.O.

Close 20:00

Atelier BASEL

192-0373 Kamiyugi 2-7-5, Hachioji, Tokyo

042-673-2217

Menu petit déjeuner

un Plateau



ブレックファストメニュー



全て税込価格となります

9:30~11:00

ブレックファストメニューご利用のお客様は、お飲み物を合わせてご注文ください。

boisson (★)=内容はスタッフまで

Café (ホット or アイス)

- ブレンドコーヒー 550
- カフェラテ 600
- カフェシャンティ (生クリーム) 680
- アメリカンコーヒー (ホットのみ) 550

Thé (ホット or アイス)

ホットはティーポットでお出しします

- アッサムティー 700
- ダーズリンティー (ホットのみ) 700
- アールグレイティー 700
- ルイボスティー (ノンカフェイン) 700
- フレーバーティー (★) 700
- ロイヤルミルクティー (生クリーム) 750

(ロイヤルミルクティーはカップになります)

Jus

- 赤ぶどうジュース 550
- マンゴージュース 550
- 自家製フレッシュ野菜ミックス 600

Perrier

- ペリエ 550
- レモンペリエ 700
- 季節のソーダ (★) 700

Lait

- ホットミルク 500
- アイスマルク 500

Alcool

- グラスワイン (白) 660
- シードル 770
- ビール 770

2杯目のお飲み物は半額でご注文いただけます。

(アルコールは対象外となります。ダブルドリンクのシェアはご遠慮ください。)

Plateau

プレート・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 380円

ウフココット、自家製ミニ野菜ジュース、2種類の生クリームとコンフィチュール、パン
ウフココット：ご注文いただいてからオーブンで焼き上げるため、お時間少しいただきます。
焼き立てをお楽しみください。

Plateau + Soupe

プレート+スープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 750円

スープ=スープストックを使ったカラダに優しいスープ

Plateau + Salade

プレート+サラダ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 750円

サラダ=色とりどり野菜とフルーツを使った季節のサラダ

Plateau + Soupe + Salade

プレート+スープ+サラダ・・・・・・・・・・・・・・ 1,090円

Soupe

スープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 400円

スープストックを使ったカラダに優しいスープ

Salade

サラダ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 400円

色とりどり野菜とフルーツを使った季節のサラダ

Pain et accompagnements

パンとスプレッド・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 280円

おまかせパンと2種類の生クリームとコンフィチュール

パン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 110円

おまかせパンのみになります

poulet au curry

BASEL特製チキンカレー・・・・・・・・・・・・・・ 580円

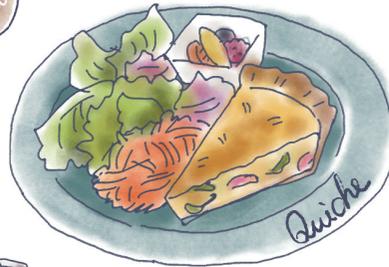
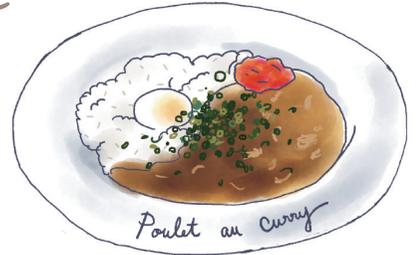
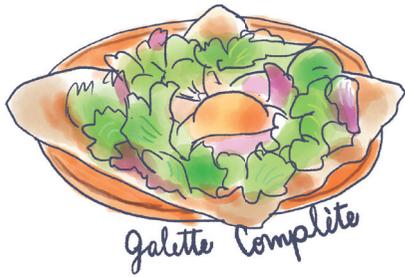
余分な脂やアクを丁寧に除き、リッチなチョコレートを使ったコク深いカレーです。



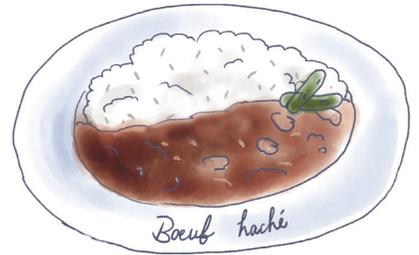
ライス 150g

Menu déjeuner

ランチメニュー



11:30~16:00



Formule boisson ドリンクセット

お食事と一緒に飲み物をご注文いただくと合計価格より 200 円 OFF となります。
(お飲み物はドリンクメニューよりお選びください。)

Formule gâteau ドリンクとケーキのセット

お食事と一緒に飲み物とケーキ両方をご注文いただくと合計価格より 300 円 OFF となります。

(ケーキはショーケースからお好きなケーキをお選びいただけますが、
シュークリームとプリンは対象外となります。)

Formule boisson double ダブルドリンクセット

2 杯目のお飲み物はドリンクメニューの価格の半額でご注文いただけます。

(アルコールは対象外となります。ダブルドリンクのシェアはご遠慮ください。)

おひとり様でご注文された場合のセット価格となります。

mijoté de poulet en cocotte

鶏肉と野菜のコトコト煮込み（数量限定）・・・1,580円

野菜と鶏肉を一晩かけてじっくりと煮込んだ素朴なアルザス地方の郷土料理。

ストウブ鍋のまま焼きたてのパンと一緒に楽しみください。

バター、オリーブオイル、マスタード（別料金）ご用意できます

mijoté de porc en cocotte

豚バラ肉と野菜のコトコト煮込み（数量限定）・・・1,580円

野菜と豚バラ肉を一晩かけてじっくりと煮込んだ素朴なアルザス地方の郷土料理

ストウブ鍋のまま焼きたてのパンと一緒に楽しみください。

バター、オリーブオイル、マスタード（別料金）ご用意できます

Galette de sarrasin complète

そば粉のガレット・・・・・・・・・・・・・・1,480円

日本からフランスに渡った蕎麦がブルターニュ地方で栽培されるようになり、そば粉の

ガレットとして郷土料理となりました。ハム、半熟卵、グリユイエールチーズの入った

”コンプレット”タイプのガレットにグリーンリーフをトッピング。

Poulet au curry

BASEL 特製チキンカレー・・・Sサイズ(ライス 150g) 1,180円

BASEL と言えばこのカレー。余分な脂やアクを丁寧

に除き、リッチなチョコレートを使ったコク深いカレ

ーです。キムチ・温たま・ねぎがトッピング。

Mサイズ(ライス 250g) 1,310円

Lサイズ(ライス 350g) 1,640円

Bœuf haché

BASEL のパン窯で作ったハッシュドビーフ・・・・・・・・・・・・

フォン・ド・ヴォーと赤ワインのリッチな味わい。

大きなパン窯でコトコトゆっくりと煮込みました。

マッシュルームの風味とトマトの酸味、玉ねぎの

甘さをお楽しみください。コルニッション添え。

Sサイズ(ライス 150g) 1,180円

Mサイズ(ライス 250g) 1,310円

Lサイズ(ライス 350g) 1,640円

Plateau quiche et salade

キッシュプレート・・・・・・・・・・・・・・1,300円

パイ生地に具材を詰めて焼いたフランスの郷土料理。

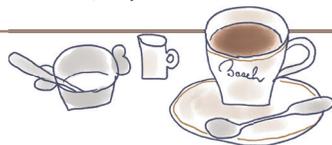
オーブンで焼き上げた熱々のキッシュをお楽しみください。

Carte des boissons ドリンクメニュー

ケーキセット

Formule gâteau

ケーキと一緒に飲み物をご注文いただくと合計価格より 100 円 OFF となります。(ケーキはショーケースからお好きなケーキをお選びいただけますが、シュークリームとプリンは対象外となります。)



café (自社焙煎 TAKAO COFFEE 豆使用)

ブレンドコーヒー	550
アメリカンコーヒー	550
アイスコーヒー	550
カフェラテ (ホット or アイス)	600
カフェシャンティ (生クリームのせ) (ホット or アイス)	680

thé (ホット or アイス)

ホットはティーポットでお出しします (ロイヤルミルクティーはカップになります)

アッサムティー	700
ダージリンティー (ホットのみ)	700
アールグレイティー	700
ルイボスティー (ノンカフェイン)	700
フレーバーティー (内容はスタッフまで)	700
ロイヤルミルクティー (生クリームのせ)	750



Jus

赤ぶどうジュース	550
マンゴージュース	550
自家製フレッシュ野菜ミックス	600

Lait

ホットミルク	500
アイスマルク	500

perrier (フランス生まれの天然炭酸水)

ペリエ	550
レモンペリエ	700
季節のソーダ (内容はスタッフまで)	700



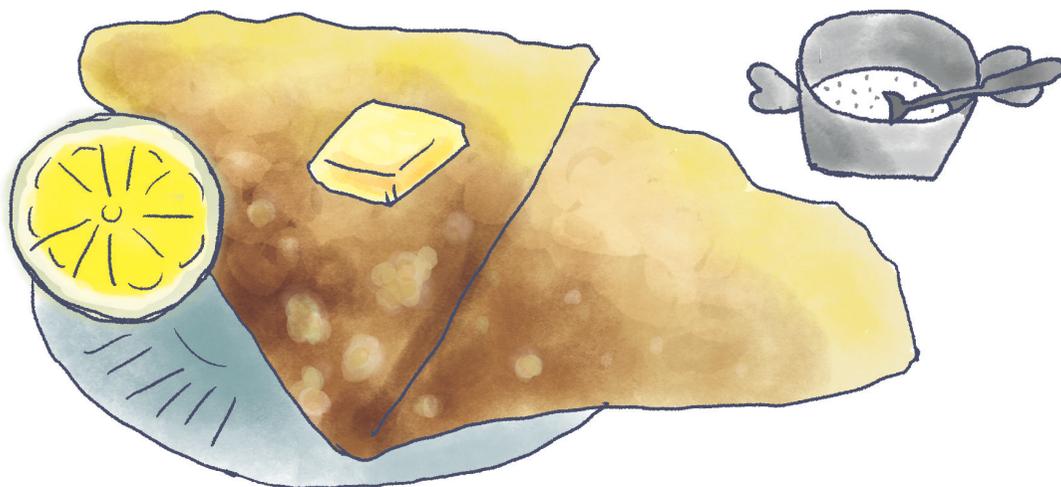
Alcool

グラスワイン (白)	660
シードル	770
ビール	770



Menu crêpes

クレープメニュー



14:00~17:00

Crêpe Citron

Crêpe citron

クレープ・シトロン・・・・・・・・・・・・・・ 700円

香ばしくサクッと焼き上げたクレープ生地にたっぷりのグラニュー糖とレモンを絞ってお召し上がりいただくのがおすすめです。

生クリームやジャムなど、お好みでプラスしてお楽しみください。

BASEL 生クリーム（洋酒入）・・・・・・ 100円

自家製ダークチェリージャム・・・・・・ 100円

キャラメルソース・・・・・・ 50円

アイス・・・・・・・・・・・・ 150円



atelier
BASSEL