

atelier
BASEL

Open 9:30

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

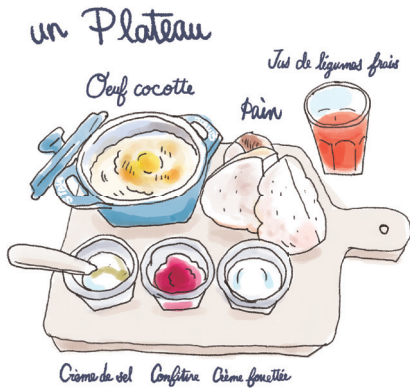
Lunch Time 11:30~16:00 L.O.

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

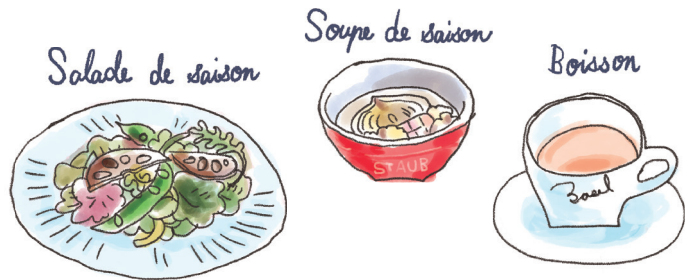
Close 20:00

Atelier BASEL
192-0373 Kamiyugi 2-7-5, Hachioji, Tokyo
042-673-2217

Menu petit déjeuner



ブレイクファストメニュー



全て税込価格となります

9:30~11:00

ブレイ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

ブレンドコーヒー	600
アイスコーヒー	650
アメリカンコーヒー (ホットのみ)	600
カフェラテ (ホット or アイス)	650
カフェシャンティ (生クリーム)	
(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

アッサムティー	750
ダーズリンティー (ホットのみ)	750
アールグレイティー	750
ルイボスティー (ノンカフェイン)	750
フレーバーティー (★)	750
ロイヤルミルクティー (生クリーム)	800

(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
(トマト・にんじん・バナナ・いちご・キウイ etc.)	

Perrier

ペリエ	650
レモンのソーダ	750
季節のソーダ (★)	750

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・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 500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・・・・・・・・・・・・・・・・ 950円

スープ=スープストックを使った季節ごとに変わる体に優しいスープ

Plateau + Salade

プレート+サラダ・・・・・・・・・・・・・・・・ 850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・・・・・・・・・・ 1,300円

Soupe

スープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 480円

スープストックを使った季節ごとに変わる体に優しいスープ

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・・・・・・・・・・・・・・・・ 300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

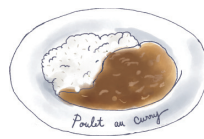
パン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 200円

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・・・・・・・・・・ 680円

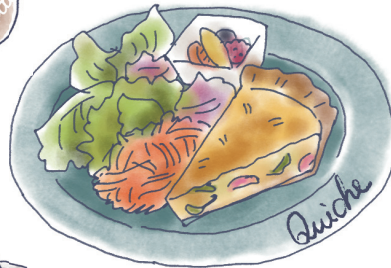
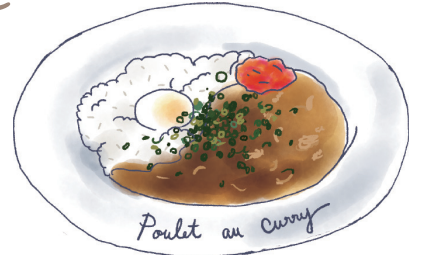
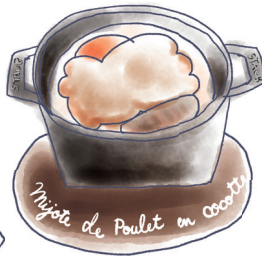
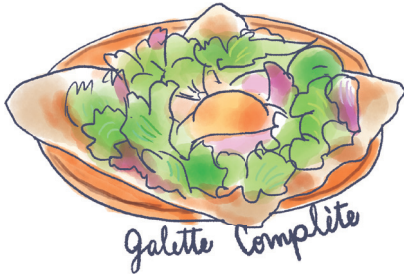
余分な脂やアクを丁寧に除き、リッチなチョコレートを使ったコク深いカレーです。



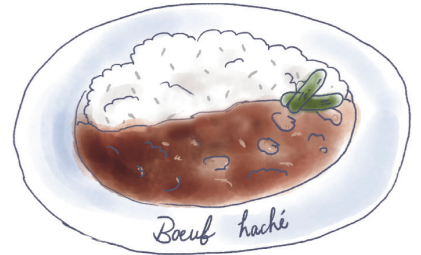
ライス 150g

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 50 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 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。)

Formule boisson double ダブルドリンクセット

2 杯目の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）・・・単品 1,700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

パン付き + 200円

mijoté de porc en cocotte

豚バラ肉と野菜のコトコト煮込み（数量限定）・・・単品 1,700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

パン付き + 200円

Galette de sarrasin complète

そば粉のガレット・・・・・・・・・・・・・・・・・1,680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) 1,300円

BASEL と言えばこのカレー。余分な脂やアクを丁寧 Mサイズ(ライス 250g) 1,500円

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。 Lサイズ(ライス 350g) 1,700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。 S サイズ(ライス 150g) 1,300円

大きなパン窯でコトコトゆっくりと煮込みました。 Mサイズ(ライス 250g) 1,500円

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。 Lサイズ(ライス 350g) 1,700円

Plateau quiche et salade

キッシュプレート・・・・・・・・・・・・・・・・・1,600円

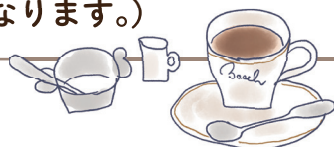
パイ生地に具材を詰めて焼いたフランスの郷土料理。
オーブンで焼き上げた熱々のキッシュをお楽しみください。

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 50 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	600
アイスコーヒー	650
アメリカンコーヒー	600
カフェラテ (ホット or アイス)	650
カフェシャンティ (生クリームのみ) (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	750
ダージリンティー (ホットのみ)	750
アールグレイティー	750
ルイボスティ (ノンカフェイン)	750
フレーバーティー (内容はスタッフまで)	750
ロイヤルミルクティー (生クリームのみ)	800



Lait

Jus		ホットミルク	500
赤ぶどうジュース	550	アイスミルク	500
マンゴージュース	550		
自家製ミックスジュース (トマト・にんじん・バナナ・いちご・キウイ etc.)			600

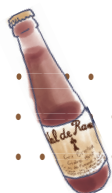
perrier (フランス生まれの天然炭酸水)

ペリエ	650
レモンのソーダ	750
季節のソーダ (内容はスタッフまで)	750



Alcool

グラスワイン (白)	660
シードル	770
ビール	770



atelier
BAS€**L**