

HILL SIDE CAFE **BASEL**

home made cake & pizza



Facebook



Instagram

OPEN 7:00
MORNING 7:00~10:30
FOOD 11:00~19:30
CLOSE 21:00

HOME MADE CAKE

ショーケースでご覧いただき、お選びください

- ガトーフレーズ _____ 650 (税込 715)
水飴とアーモンドプードルを使ったしっかりとしたスポンジにいちごをサンドしたケーキの王様。
- チョコレートケーキ _____ 420 (税込 462)
チョコレートのスポンジにクルミ入りのチョコ生クリームをサンド、BASELの定番です。
- ガトーマロン _____ 630 (税込 693)
ふわふわのスポンジと生クリームと栗のクリームにマロンダイスがのった栗のショートケーキ。
- フルーツの森のタルト _____ 680 (税込 748)
タルト生地にカスタードクリーム、色とりどりのフルーツをのせて。
- ガトージュョコラ _____ 550 (税込 605)
クルミの入ったしっかりとした食べごたえのあるチョコレートケーキ。
- こだわりの焼きチーズケーキ _____ 550 (税込 605)
濃厚だけど軽い、何個でも食べられちゃうチーズケーキ。
- フレッシュバナナのタルト _____ 650 (税込 715)
バナナとチョコレート、カスタードにたっぷりな生クリームはオールシーズン人気のケーキ。
- 苺とリコッタチーズのムース _____ 630 (税込 693)
リコッタチーズクリームと苺のジュレを苺のムースで包みました。
- 4層仕立てのレアチーズケーキ _____ 630 (税込 693)
TVで紹介された、こだわり抜いたレアチーズケーキ、ぜひお試しください！
- メゾン・ド・トリュフ _____ 420 (税込 462)
洋酒の効いた濃厚なチョコレートケーキは、スイスバーゼルの郷土菓子がベースです。

和栗のモンブラン _____ 680 (税込 748)
メレンゲを土台に生クリームをたっぷり絞り、国産和栗ペーストを使ったモンブランクリームを使用。

渋皮栗のタルト _____ 650 (税込 715)
栗がゴロゴロと入った贅沢な焼きタルト。

ショートケーキ _____ 380 (税込 410)
ふわふわのスポンジと生クリームに苺がのったシンプルで食べやすい大きさのショートケーキ。

サヴァラン _____ 600 (税込 660)
お酒の効いた大人のケーキ (車の運転はお控えください)。

たまたまプリン _____ 380 (税込 418)
多摩地区の卵を使用し、濃厚で滑らかなプリン。

シュークリーム _____ 350 (税込 385)
アーモンドがアクセントの香ばしいシュー生地にもスカルポーネを合わせたカスタードクリーム。

季節のケーキ _____ その季節でのみ、お召し上がりいただけるケーキになります。ショーケースにてご覧いただけます。

ケーキとお飲み物のセット

お好きなケーキとお飲み物のオーダーで合計の価格から 100 円引となります
アルコールもセットになります

DRINK

ダブルドリンク_____ドリンクの2杯目(違う種類も可)は半額となります
(おひとり様でのご利用をお願いします。またアルコールは対象外となります。)

TAKAO COFFEE

オリジナルブレンド _____	500 (税込 550)
アイスコーヒー _____	550 (税込 605)
カフェラテ (HOT/ICE) _____	650 (税込 715)
カフェシャンティ (HOT/ICE) _____	680 (税込 748)

TEA (HOT/ICE)

アッサムティー _____	650 (税込 715)
ダージリンティー _____	650 (税込 715)
アールグレイティー _____	650 (税込 715)
ルイボスティー _____	650 (税込 715)
ロイヤルミルクティー _____	700 (税込 770)

JUICE

オレンジジュース _____	500 (税込 550)
マンゴージュース _____	500 (税込 550)
グレープジュース _____	500 (税込 550)
アップルジュース _____	500 (税込 550)
グアバジュース _____	500 (税込 550)
自家製ジンジャーエール _____	600 (税込 660)
コーラ _____	550 (税込 605)

SO-DA (カクテル風ですがノンアルコールです)

モヒートグリーン	爽やかなミントの風味とグリーンアップルの香り	600 (税込 660)
ピンクモヒート	ピンクグレープフルーツの色合いが綺麗なモヒート	600 (税込 660)
NON グリア	ノンアルコールのサングリアソーダ	600 (税込 660)
トロピカルマルガリータ	南国トロピカルイエローな味わい	600 (税込 660)
グリーンアップルライム	さっぱりスッキリの味わい 緑のソーダ	600 (税込 660)

ALCOHOL

(アルコールはダブルドリンク対象外となります)

WINE

白・赤	Glass 600 (税込 660)
	Carafe(1/2Bottle) 1700 (税込 1870)

BEER

多摩の恵	酵母が発酵中に醸し出す香りが混ざり合い、一言では言い表せない柑橘系の煽りが豊かに広がります。多摩の恵の樽生は石川酒造以外では BASEL でしか飲めません。	830 (税込 913)
------	--	--------------

青リンゴビール	ベルギーの白ビールに青りんごの果汁を加えました、青りんごの香りと軽めの白ビールがぴったり合った美味しさです。	850 (税込 935)
---------	--	--------------

ASAHI 生ビール	深みのあるこくと爽やかなキレ。	1 Pint = 473ml 900 (税込 990)
マルエフ	開発記号が「㊦」だったことから通称「マルエフ」として親しまれています。	1/2 Pint = 250ml 600 (税込 660)

HIGHBALL

ハイボール	ウイスキーをソーダで割ったカクテルです。レモンとご一緒にどうぞ	550 (税込 605)
ジンジャーハイボール	ウイスキーを自家製のジンジャーエールで割りました	600 (税込 660)
コーラハイボール	ウイスキーをコーラで割ったカクテル	600 (税込 660)

BREAKFAST

ドリンクのご注文は 7:00 よりご利用いただけます。

7:30~10:30
LAST ORDER



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

ホットコーヒー、ホットのアールグレイティーをご注文のお客様は、おかわり自由でご利用いただけます。(10:30のLAST ORDERまで)
その他のドリンクは、ダブルドリンク=2杯目のお飲み物は半額でご注文いただけます。(ダブルドリンクのシェアはご遠慮ください。)

PLATE + EGG + SALAD

プレート + 卵料理 + サラダ _____ 745 (税込 820)

PLATE + EGG

プレート + 卵料理 _____ 600 (税込 660)

PLATE + SALADE

プレート + サラダ _____ 600 (税込 660)

PLATE

プレート _____ 436 (税込 480)

3種類から選べるスープ、自家製ミニ野菜ジュース、クレームサレ、オリーブオイル、パン、焼きマドレーヌ

BREAKFAST

7:30~10:30
LAST ORDER

SOUP

スープ _____ 227 (税込 250)

3種類のスープのご用意がございます スタッフにお尋ねください

EGG

卵料理 _____ 227 (税込 250)

オムレット・スクランブルエッグ・目玉焼きの3種類からお選びください

SALAD

サラダ _____ 227 (税込 250)

シンプルなグリーンサラダ

BREAD

パン _____ 163 (税込 180)

おまかせパン

CHICKEN CURRY

BREAKFAST チキンカレー _____ 527 (税込 580)

BASEL と言えはこのカレー 形も無くなるくらい煮込んだ野菜とホロホロの鶏肉です

HASHED BEEF

BREAKFAST ハッシュドビーフ _____ 527 (税込 580)

HILLSIDE オリジナルのハッシュドビーフです

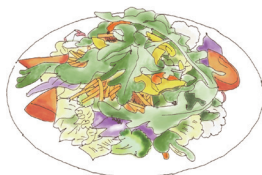
SALAD

11:00~19:30
LAST ORDER

GREEN SALAD

グリーンサラダ _____ 680 (税込 748)

レタス・ルッコラ・トマト・赤玉ねぎ・トレビス・カリフラワー・ブロッコリー・にんじん・パプリカ



数種類の野菜とレタスのサラダ。
玉ねぎとニンニクを使った HILLSIDE 自慢のペッパードレッシングでお召し上がりください。

MUSHROOM SALAD

きのこのサラダ _____ 940 (税込 1034)

舞茸・エリンギ・椎茸・しめじ・レタス・赤玉ねぎ・トレビス・カリフラワー・ブロッコリー・にんじん・パプリカ



シャキシャキレタスの上には熱々きのこのガーリッククリームソテー。
焦がし醤油の香りからお楽しみください。ペッパードレッシング使用。

NICOISE SALAD

ニース風サラダ _____ 830 (税込 913)

レタス・赤玉ねぎ・キュウリ・トマト・アンチョビ・ゆで卵・インゲン・ジャガイモ・黒オリーブ・パプリカ



パリのカフェでは定番のジャガイモ・ツナ・ゆで卵が入ったサラダ。アンチョビがアクセント。
赤ワインビネガーとオリーブオイルドレッシング。

SIDE MENU

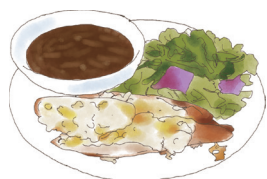
11:00~19:30

LAST ORDER

SOUP DISH

スープディッシュ

900 (税込 990)

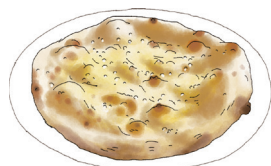


季節ごとのスープにチーズトーストとサラダが付きます。
スープの内容についてはスタッフにお声かけください。

BREAD

パン

130 (税込 143)



ピザ生地に、チーズとオリーブオイルで窯焼きしました。
サラダと一緒にどうぞ。

PIZZA



全てのピZZアは Half&Half (ハーフ&ハーフ) に変更
することができます。お選びいただいた2種類の Half の
お値段を合わせた価格になります。

11:00~19:30

LAST ORDER

MARGHERITA

マルゲリータ

24cm 2310 (税込 2541)

12cm 1380 (税込 1518)

Half 1160 (税込 1276)



フレッシュトマトと上質なモッツァレラとバジルを愉しむナポリの代表的なピZZア。

FRESH TOMATO

フレッシュトマト

24cm 1470 (税込 1617)

12cm 920 (税込 1012)

Half 740 (税込 814)



トマトがフレッシュ。とにかくジューシーなヒルサイドピザの代名詞となるピZZア。

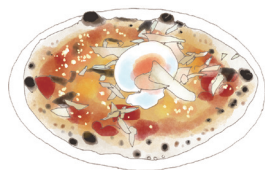
BISMARCK DI CAPONATA

カポナータのビスマルク

24cm 1550 (税込 1705)

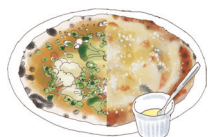
12cm 980 (税込 1078)

Half 780 (税込 858)



野菜のトマト煮「カポナータ」にとろ〜り半熟卵をのせてビスマルクに。

PIZZA

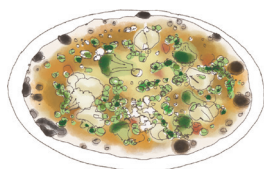


全てのピZZアは Half&Half (ハーフ & ハーフ) に変更
することができます。お選びいただいた 2 種類の Half の
お値段を合わせた価格になります。

11:00~19:30
LAST ORDER

CHICKEN CURRY

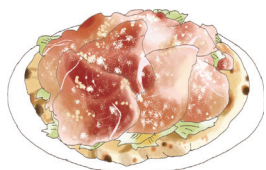
チキンカレー	_____	24cm	1660 (税込 1826)
		12cm	980 (税込 1078)
		Half	830 (税込 913)



BASEL 特製チキンカレーをピZZアに！ヒルサイドだけのオリジナルメニュー。

PROSCIUTTO & LETTUCE

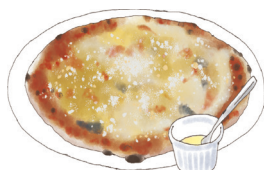
生ハムとレタス	_____	24cm	1980 (税込 2178)
		12cm	1080 (税込 1188)
		Half	990 (税込 1089)



甘さと酸味のバランスが良く、シャキシャキとした食感も相性抜群です。

QUATTRO FORMAGGI

クワトロフォルマッジ	_____	24cm	2310 (税込 2541)
		12cm	1380 (税込 1518)
		Half	1160 (税込 1276)



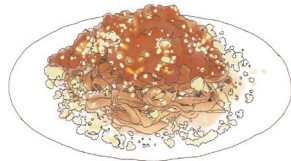
4 種類のチーズにはちみつを添えて。チーズ好きにはたまらない 1 枚。

PASTA

11:00~19:30
LAST ORDER

BOLOGNESE

フェットチーネのボロネーゼ _____ 1320 (税込 1452)



少し幅広のフェットチーネは生パスタ。粗挽き肉をしっかりと焼き赤ワインをたっぷり吸わせ香味野菜と美味しいトマトソースで煮込んだミートソース。

TARACO

たらこのスパゲッティ _____ 1230 (税込 1353)



千切り大葉と葉ネギを添えて。厳選したたらこはレモンとの相性が抜群。レモンが足りないお客様はお気軽にお声かけください。(グルテンフリーの麺のご用意もございます。ご希望の方は、スタッフまでお声かけください。)

OBA & BASIL

大葉とバジルのスパゲッティ _____ 1330 (税込 1463)



爽やかなバジル、松の実、チーズの風味が溶け合うスパゲッティ。ジェノベーゼソースがベースのパスタにたっぷりの大葉を添えました。(グルテンフリーの麺のご用意もございます。ご希望の方は、スタッフまでお声かけください。)

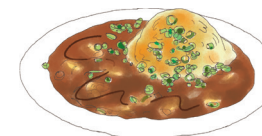
RICE

11:00~19:30
LAST ORDER

CURRY OMELETTE RICE

チキンカレーのオムライス _____ 1210 (税込 1331)

BASEL のじっくり煮込んだチキンカレーにふわふわ卵のオムライス。



HASHED BEEF OMELETTE RICE

ハッシュドビーフのオムライス _____ 1350 (税込 1485)

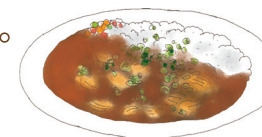
時間をかけて煮込んだお肉も玉ねぎもトロトロのハッシュドビーフとふわふわ卵のオムライス。



CHICKEN CURRY

チキンカレー _____ 1100 (税込 1210)

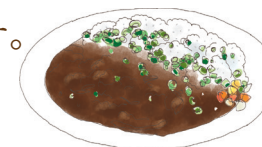
BASEL 特製じっくり煮込んだチキンカレー。野菜も鶏肉も形がなくなるまで煮込まれています。
ライス、もしくはパンからお選びください。



HASHED BEEF

ハッシュドビーフ _____ 1140 (税込 1254)

玉ねぎの甘味がたっぷり広がります。時間をかけて煮込んだソースは肉も玉ねぎもトロトロです。
ライス、もしくはパンからお選びください。



SKIRT STEAK

牛ハラミステーキ _____ 1680 (税込 1848)

柔らかいハラミ肉をすりおろしりんごと玉ねぎのソースとご一緒に。
ライス、もしくはパンからお選びください。

