

# Cake

価格は全て税込表示

ダークチェリーパイ with バニラアイスクリーム 990 yen

大粒なダークチェリーを砂糖とレモン汁で煮詰め、仕上げにバターとキルッシュを加えた濃厚でお酒の効いた大人パイ。あつあつに温めて冷たいバニラアイスを添えて。（土日祝限定のケーキになります。）

アップルパイ with バニラアイスクリーム 990 yen

カラメリゼした鍋にりんごを絡ませ丁寧に煮込んで、仕上げにシナモンとバターを加えたスペシャルパイ。あつあつに温めて冷たいバニラアイスを添えて。

クリームチーズとチェリーのパイ 880 yen

濃厚クリーミーチーズ生地にピリッと洋酒の効いたチェリーを包んで丁寧に焼き上げた癖になる大人パイ。

季節のショートケーキ 880 yen

季節の旬の素材を使用したケーキをご用意しております。詳しくはスタッフにお声かけいただくか、ショーケースをご覧ください。

アプリコットチーズケーキ 880 yen

濃厚で口溶け良いチーズ生地に甘酸っぱいアプリコットのコンフィチュールをInしたみんな大好きベイクドタイプのチーズケーキ。

栗のタルト 880 yen

渋皮付きの煮込んだ栗と、ラムの効いたアーモンド生地、焼けたバター風味のマリアージュ。ファームをイメージしたミルクィなクリームを乗せて。

レモンカスタードパイ 880 yen

サクサクに焼き上げたパイ生地にたっぷりのレモン果汁とバターで炊き上げたレモンカスタードの食べ応え抜群のさっぱりカスタードパイ。

季節のタルト 880 yen ~

アーモンド生地のタルトに磯沼ミルクで炊き上げた濃厚カスタードと季節の果物をふんだんに使ったご馳走タルト。詳しくはスタッフにお声かけください。

ナッツショコラ 880 yen

ガトーショコラにガナッシュと洋酒の入った生クリームを乗せ香ばしいナッツを乗せました。土日限定商品になります。

PAPER MOON

1985



※ケーキには洋酒を使用しております

# Coffee

価格は全て税込表示

## TAKAO COFFEE

「野山といっしょに」をコンセプトに、高尾の麓にある姉妹店 TAKAO COFFEE の自家焙煎所でローストした、新鮮なコーヒー豆で淹れています。

ファームブレンド	6 5 0 yen
アイスコーヒー	7 0 0 yen

## ISONUMA MILK FARM

日本の牛乳の99%は白と黒のホルスタイン。磯沼ミルクファームでは1%以下の希少牛種であるジャージー、ブラウンスイス、エアシャー、ガンジー、ミルクキングショートホーンなどの5種類の牛により風味豊かで濃厚なミルクを搾り出しており日本においても希少なクラフトミルクファームとして70年の歴史があります。また、希少価値のある磯沼ミルクは「東京牛乳」にも含まれています。

ホットミルク	5 8 0 yen
アイスマルク	5 8 0 yen

## ISONUMA MILK FARM X TAKAO COFFEE

磯沼牧場+TAKAO COFFEE のエスプレッソ

牧場のミルクコーヒー（ホット・アイス）	8 0 0 yen
---------------------	-----------

エスプレッソが別添えになります。

## ISONUMA MILK COFFEE X TAKAO COFFEE X BASEL

磯沼牧場+TAKAO COFFEE のエスプレッソ+BASEL のガナッシュ&BASEL の生クリーム（ラム酒風味）

ホットエスプレッソミルクショコラ	8 0 0 yen
アイスエスプレッソミルクショコラ	8 0 0 yen



# Organic Tea

価格は全て税込表示

ホットはティーポットでご用意いたします。

ホット 各 780 yen

アイス 各 700 yen

## 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。

## 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心地良い飲みをお楽しみください。

## アールグレイ

ゴールデンチップを使用した芳醇な紅茶に、一番搾りのベルガモットオイルをブレンド。エキゾチックな味わいの香り高いアールグレイです。

## ダージリン

ヒマラヤの高地ダージリン地方で育てられた茶葉。爽快感のある引き締まった飲み。深いコクのある味わいが特徴です。

## カモミールシトラス

カモミールの花に、甘いオレンジと爽やかなレモンを最高の状態でブレンド。華やかでまろやかな口当たりのハーブティーです。

## トロピカルマンゴーティー

さっぱりとしたスリランカ産の紅茶にトロピカルマンゴーをブレンドしました。セイロンティーでさっぱりした味わいの為、ケーキとの相性抜群です。

## ピスタチオほうじ茶

日本三代銘茶のひとつ狭山茶を焙煎した狭山ほうじ茶に香ばしい香りの黒豆茶をブレンド。さらにピスタチオの甘い香りとザラメを加えることで、ほのかな甘みある味わいに仕上げました。

# Juice

各 700 yen

津軽りんごジュース / 赤ぶどうジュース / マンゴージュース / グァバジュース

# Beer

価格は全て税込表示

多摩の恵み 1 pint 480 ml

1200 yen

「多摩自慢」でお馴染みの石川酒造にて作りたてのペールエール（生ビール）を特別に取り寄せて、ご提供しています。

COEDO 333 ml のボトルにてご提供

各780 yen

コエドビールは川越で造られる日本を代表するクラフトビールです。ビールを醸造する過程で出る麦汁の搾りかすを磯沼牧場のうしは食べて育っています。

## 毬花 - Marihana -

淡い黄金色と純白の泡にシトラスを想わせるアロマホップが華やかに香るセッション・IPA。

香り高く洗練された苦味のあるしっかりとしたフレーバーと、低めのアルコール度数にクリアな飲み口のドリンカビリティを両立させた味わいです。

## 瑠璃 - Ruri -

クリアな黄金色と白く柔らかな泡のコントラスト。さわやかな飲み口が特徴のプレミアムピルスナービール。軽やかな口当たりながらも、深みのある味わいとホップの香味苦味のバランスをとった上質の大人の楽しみ。飽きが来ず、どんなお食事にも合うビールです。

## 伽羅 - Kyara -

赤みがかった深い黄褐色、伽羅（きゃら）色のビール。白葡萄やスパイシーな柑橘を感じさせるアロマホップが香り、鮮やかで綺麗な苦味とともに口の中に広がります。厳選した麦芽の配合とやや高めのアルコール分が、味の膨らみと丸みあるミディアムボディを織り成しています。

# Non Alcoholic Beer

バドワイザー ゼロ 350 ml

750 yen

# Highball

価格は全て税込表示

ハイボール

各 800 yen

ウイスキーと炭酸を別でご用意いたします。  
お好みで割ってお楽しみください。

こちらからお好きなウイスキーをお選びください。

オールド

甲州

モンキーショルダー

グレンリベット

ジャックダニエル

メーカーズマーク

ショット追加

各 600 yen

# Wine

グラスワイン (赤・白)

680 yen ~

ボトル

3,800 yen ~

スパークリングワイン

880 yen

ミニボトル 200ml (シャルドネ種クレマン)

# Food

価格は全て税込表示

## <数量限定>

### 東京ファームビレッジバーガー

各 2,300 yen

しっかりと焼き上げるためご提供にお時間をいただきます。

卵とバターをたっぷり使った自家製ブリオッシュバンズ。

豚肉と磯沼牛をブレンドしたお肉を使用しオリジナルのバーガーに仕上げ、こんがり

グリルした玉ねぎとじゃがいもを添えました。

下の2種類のこだわりのソースからお選びください。

・Wパティ（お肉2枚） + 900円

#### A. 磯沼ヨーグルトソース

新鮮なハーブに生乳100%の磯沼ミルクファームヨーグルトのさわやかなソースをあわせることでフレッシュな味わいのハンバーガーに仕上げました。TOKYO FARM VILLAGE ならではのおいしさをお試しください。

#### B. チェダーチーズクラフトケチャップ

トマトのペーストにスモークしたパプリカを合わせて作り上げる自家製BBQソースにたっぷりのチェダーチーズをあわせました。みんな大好きな人気の組み合わせは、まちがいのない味わいです。

## <数量限定>

### 中西ファームの野菜のバーニャカウダ

1,400 yen

中西ファームで採れたお野菜をふんだんに使っています。日によって採れるお野菜が変わります。カラダの中から元気いっぱいになれる一品です。

バーニャカウダソースはイタリア・ピエモンテ州の言葉で”温かいソース”という意味の、にんにく、アンチョビ、オリーブオイルを使ったシンプルなソース。

丁寧に処理したにんにくは一切臭みがなく、朝採れ野菜の味を最大限に引き立てます。



終わりのないドラマを、みんなと、農園で。



# Food

価格は全て税込表示

<数量限定>

牛ポテ ～フランスの農家の煮込み料理～ with パン 2,000 yen

牛骨から取った出汁でゴロゴロのお肉と野菜をじっくりと煮込みました。  
滋味深いフランスの郷土料理です。

<数量限定>

自家製キッシュ 1,750 yen

磯沼牛乳と生クリーム、チーズに新鮮なたまごをたっぷり使ったミルク  
な生地に、中西ファームの季節のお野菜が入ったキッシュです。サラダと  
ラタトゥイユ添え。

マッシュルームミルクスープ with パン 1,200 yen

オランダから菌床を取り寄せ、無農薬・無漂白の有機栽培で作る静岡長谷  
川農産のマッシュルーム。その鮮烈な味と香りは多くのシェフから愛用さ  
れています。生で食べても美味しいマッシュルームを凝縮してペーストに。  
磯沼のミルクで仕上げました。

小比企の恵みグリル野菜 ～グリル野菜のサラダ～ with パン  
1,600 yen

ルッコラ、ケール等のミックスサラダに地域で採れた旬の野菜をロースト  
し、磯沼ミルクファームの生乳100%のヨーグルトをドレッシングに仕立  
てました。(仕入れにより内容が変更になる場合がございます)

ビーフストロガノフ ～磯沼ミルクファームのおすそ分け～  
1,800 yen

たっぷりの牛肉と玉ねぎを特製のオーブンでじっくり煮込み、サワーク  
リームと生クリームで仕上げました。どこか懐かしさを感じる一皿です。

デリ 3種 600 yen

デリ 5種 900 yen

お野菜を中心とした BASEL 自家製のデリ (お惣菜) を 3 種類または  
5 種類をご用意します。詳しくはスタッフにお尋ねください。



TOKYO  
FARM  
VILLAGE



BAS~~E~~L