

<数量限定>

東京ファームビレッジバーガー

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。

¥2,300 (2,530)

Wパーティ (お肉2枚) + ¥850 (935) / 目玉焼き1個 + ¥200 (220)

<数量限定>

東京ファームビレッジバーガー

ホワイト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。

¥2,300 (2,530)

Wパティ (お肉2枚) + ¥850 (935) / 目玉焼き1個 + ¥200 (220)

<数量限定>

東京ファームビレッジバーガー

フレッシュバジルとモッツアレラ



モッツアレラチーズのクリーミーで優しいミルクの風味と、ナッツの香ばしさバジルの爽やかな香りが互いの魅力を引き立て、コクと爽やかさが重なり合う満足感のある一皿です。

¥2,500 (2,750)

Wパティ (お肉2枚) + ¥850 (935) / 目玉焼き1個 + ¥200 (220)

<数量限定>

## 野菜のバーニャカウダ



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。

¥1,730 (税込 1,903)

<数量限定>

牛ポテ

～フランスの農家の煮込み料理～ with パン



時間をかけてうまみを引き出した牛肉の出汁でゴロゴロのお肉と野菜をじっくり煮込みました。ホロホロと崩れるやわらかさと濃厚なうまみを楽しめるフランスの郷土料理です。

¥2,400 (2,640)

<数量限定>

自家製キッシュ



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ィな生地に、磯沼牛のひき肉と季節のお野菜が入ったキッシュです。サラダとデリを添えて。

¥1,700 (1,870)

季節のスープ with パン



素材の味をいかしてシンプルに丁寧に仕上げました。季節を楽しんで頂ける一品です。

¥1,100 (1,210)

## 小比企の恵みグリル野菜

～グリル野菜のサラダ～ with パン



ルッコラ、ケール等のミックスサラダに、中西ファームからお届けする旬の野菜のローストを。磯沼ミルクファームからは生乳100%のヨーグルトをドレッシングに仕立てました。(季節によりお野菜の内容が変わります)

¥1,800 (1,980)

## ビーフストロガノフ

～磯沼ミルクファームのおすそ分け～



たっぷりの牛肉と玉ねぎを特製のオープンでじっくり煮込み、炒めた磯沼牛を混ぜ込みました。仕上げにサワークリームと磯沼ヨーグルトの特製クリームをトッピング。どこか懐かしさを感じる一品です。

¥1,800 (1,980)

大盛り + ¥200 (220)

## デリ盛り



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 種類でご用意  
します。詳しくはスタッフにお尋ねください。

3 種      ¥ 900 (990)

5 種      ¥ 1,250 (1,375)