



## OPEN

平日 10:00 ~ 20:00

土日祝 8:00 ~ 20:00

公式 LINE やInstagramでHxM BASELのニュースやお得な情報をお届けしています。この機会にぜひ登録またはフォローをお願いします。

只今、LINEのお友達登録で焼き菓子プレゼント中！！さらにお得なクーポンなども配信予定です。

HxM BASEL 公式 LINE



HxM BASEL Instagram



## CAKE

OPEN ~ last order 17:30

- ガトーフレーズ 650 (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と、本州産にこだわった生クリームを使用し苺をサンドしたガトーフレーズはケーキの王様。
- チョコレートケーキ 420 (462)**  
ふわふわのココアのスポンジと、オレンジの風味を抱かせたガナッシュを溶かし込んで作った生クリームにクルミを散りばめ、食感の軽いチョコレートケーキに。
- ガトーマロン 630 (693)**  
ふわふわのスポンジに、ほのかに香るダークラムの香りをまとった生クリーム。マロンクリームと、刻んだ栗をトッピングした、どこか懐かしい栗ケーキ。
- フルーツの森のタルト 680 (748)**  
BASEL自慢のパートシュクレ(タルト生地)とカスタードクリームに、相性の良い甘みと酸味のたっぷりのフルーツで賑やかに可愛らしいタルト。
- ガトージュョコラ 580 (638)**  
全粒粉ビスケットの粉末とクルミ、ブラウンシュガーを混ぜた底生地にフランス産クーベルチュールチョコレートを使用した生地を流して、焼き上げました。
- こだわりの焼きチーズケーキ 580 (638)**  
ニューヨークチーズケーキのような濃厚さとスフレチーズケーキのような軽さを融合。ぎりぎりの焼き加減がこだわりです。軽く、しっとり、濃厚。
- フレッシュバナナのタルト 650 (715)**  
たっぷりのこだわり本州産生クリームはダークラムでコクと香りを出し、甘さは控えめ。中はカスタードクリーム、バリバリチョコレートとフレッシュバナナ。
- 苺とリコッタチーズのムース 630 (693)**  
苺のジュレとリコッタチーズのクリームを苺のムースで包んだケーキ。苺とリコッタチーズは相性が良く軽やかな食感。色合いも可愛い人気のムースケーキです。
- 4層仕立てのレアチーズケーキ 630 (693)**  
①貴腐ワインを使った贅沢なレアチーズケーキ ②焼いたチーズケーキ ③クッキーの生地 ④生クリームの4層仕立てです。4層まるごと味わってください。
- メゾン・ド・トリュフ 420 (462)**  
スイス・バーゼル伝統のケーキ。ジャマイカ産ダークラムを使ったガナッシュクリームをアーモンド粉で作ったチョコレート生地に流し込み、お家の形に。
- 和栗のモンブラン 680 (748)**  
メレンゲを土台にクレームフェッテ(無糖の生クリーム)。厳選した国産の和栗を使用したモンブランクリーム。スタンダードでクラシックなモンブランです。
- 渋皮栗のタルト 650 (715)**  
アーモンドクリーム生地に、甘く煮込んだ渋皮栗をふんだんに並べ、ダークラム効かせたフランス産マロンペーストを絞り焼き込んで仕上げた贅沢なタルト。
- ショートケーキ 380 (418)**  
ふわふわのスポンジに甘く煮込んだ栗を散りばめて、甘さ控えめな生クリームでサンドした1967年の創業から続くシンプルで軽い食感のショートケーキ。
- たまたまプリン 380 (418)**  
東京ファームビレッジでアニマルウェルフェアを大切に飼育された希少種の乳牛の搾りたてミルクに、数馬農場の産みたて卵、地産食材にこだわったプリン。
- シュークリーム 350 (385)**  
TFV飼育のジャージー牛のミルク、天然バニラをブレンドし丁寧に職人が焼き上げたカスタードをマスカルポーネと合わせたクリーム。皮の香ばしさと合わせて。
- 季節のケーキ 630 (693)~**  
季節のフルーツや食材をBASELこだわりのスポンジ、生クリーム、ムースなどと合わせ、食材の旬の時期にお作りしています。
- 季節のタルト 620 (682)~**  
旬のフルーツや食材をBASEL自慢のパートシュクレ(タルト生地)と食材に合わせてブレンドしたクリームにのせて、色鮮やかに季節を彩ります。

※ ケーキは、日によって内容が変わります。お召し上がりのケーキはショーケースでご確認いただくかスタッフにお声掛けください。

※ 単品ドリンク・ケーキご注文で100円お値引きさせていただきます。  
※ コーヒー・ティーフリーと合わせたメニューもございます。

## DRINK

OPEN ~ last order 17:30

**Coffee** 自社焙煎コーヒー

- BASEL ブレンドコーヒー**  
カップ(120ml) 450 (495)  
マグカップ(210ml) 550 (605)
- アイスコーヒー 580 (638)  
ミルクコーヒー 620 (682)  
カフェラテ(ホット or アイス) 650 (715)  
シャンティーコーヒー 680 (748)  
キャラメルカフェラテ(ホット or アイス) 680 (748)  
バニラカフェラテ(ホット or アイス) 680 (748)

**Tea** ホットはポットサービス(2杯分)

- 紅茶(ホット or アイス) 700 (770)  
紅茶好きスタッフ厳選 季節のお勧め茶葉使用
- 本日のハーブティー 700 (770)  
スタッフにお尋ねください

**Soft Drink**

- 大磯みかんのジュース 620 (682)  
ストレート果汁100%
- 自家製ジンジャーエール 600 (660)  
HxMの定番ドリンク やや辛口仕立て
- 湘南ゴールドスカッシュ 580 (638)  
湘南産フルーツの代名詞
- 絞りたてグレープフルーツジュース 780 (858)  
ご注文を受けてからグレープフルーツを絞ります
- ペリエ 330ml 600 (660)  
炭酸ミネラルウォーター

**Non Alcohol**

- ハイネケン 0.0 600 (660)  
ノンアルコールビアテイスト飲料

**Alcohol**

- グラスワイン 白 or 赤 700 (770)  
スパークリングワイン 700 (770)  
料理に合わせたソムリエ厳選 お勧めの一杯をどうぞ！！
- キリンハートランドビール(小瓶) 600 (660)  
麦芽とホップと水だけで造られる、原点とも言えるビール

※ アラカルト料理・ケーキご注文で100円お値引きさせていただきます。

価格表示=本体価格(eat-in 税込価格)

## À LA CARTE

アラカルト

11:00 ~ last order 17:00

プチサラダ	300 (330)
パフェサラダ	800 (880)
BASEL パンファクトリーで焼いたパン 3種盛り合わせ	480 (528)

たらこのさっぱり和風パスタ

湘南しらすと大葉のジェノベーゼパスタ

小えびとモッツアレラのトマトクリームパスタ

たっぷりチーズと温玉のつけポロネーゼ

焼きトマトのバターチキンカレー

(S)	900	(990)
(M)	1,200	(1,320)
(L)	1,500	(1,650)

BASEL 風オムハヤシプレート

(S)	1,300	(1,430)
(M)	1,600	(1,760)
(L)	1,900	(2,090)

※アラカルト料理・単品ドリンクをご注文で100円お値引きさせていただきます。

## COFFEE TEA FREE

コーヒー・ティーフリー

OPEN ~ last order 17:00

コーヒー紅茶をおかわり自由でご利用いただけます

コーヒーは自家焙煎のオリジナルブレンド  
紅茶は様々なフレーバーティーやハーブティー  
飲み終わりましたらスタッフが  
新しいコーヒーまたは紅茶をお持ちします

1,200 (1,320)

## WAGON DESSERT LUNCH & COFFEE TEA FREE

ケーキ屋さんのワゴンデザートランチ & コーヒー・ティーフリー

11:00 ~ last order 15:00

ワゴンの中から好きなデザートを少しずつ選んで楽しめる  
お得なランチセット

・スパークリングワイン or 本日の冷たいハーブティー

・ベジタブルデリのパフェサラダ

・メイン

～ パスタ or ライスメニューからおひとつ ～

1. たらこのさっぱり和風パスタ  
～定番のパスタを和風だしとレモンでアクセントをつけて～
2. 湘南しらすと大葉のジェノベーゼパスタ  
～釜揚げしらすとゴマのコクと爽やかな大葉の風味で～
3. 小えびとモッツアレラのトマトクリームパスタ  
～あらごしトマトとクリームを合わせたソース～
4. たっぷりチーズと温玉のつけポロネーゼ  
～手間ひま掛けて丁寧にじっくりと煮込んだミートソース～
5. 焼きトマトのバターチキンカレー  
～香ばしく焼いたトマトと  
バターライスを使って仕上げました～
6. BASEL 風オムハヤシプレート +400 (440)  
～工房のパン窯で長時間煮込んだハッシュドビーフと  
ふわとろ玉子の組み合わせ～

・ワゴンデザート

7～8種類のワゴンのケーキやグラスデザートからお好きな  
ものを選んで頂き盛り合わせます。もちろん、全部のつけも  
OKです！

・コーヒー・ティーフリー

コーヒー・紅茶はおかわり自由です  
スパークリングワインのおかわりは1杯 +300 (330)

2,700 (2,970)

※メインはパスタ・ライスともに大盛り (+330) に変更可能です。

## WAGON DESSERT & COFFEE TEA FREE

ワゴンデザート & コーヒー・ティーフリー

14:00 ~ last order 17:00

ワゴンのケーキやグラスデザートから  
お好きなものを選んでいただき盛り合わせます

お飲み物は「コーヒー・ティーフリー」  
おかわり自由でご利用いただけます

1,600 (1,750)

## AFTERNOON TEA & COFFEE TEA FREE

ワゴンデザート+セイボリー&コーヒー・ティーフリー

14:00 ~ last order 17:00

ワゴンデザートに  
自家製セイボリー（塩味の軽食やスナック）2～3種と  
コーヒー・ティーフリーが楽しめます  
遅めのランチとしてお友達や家族との  
語らいの時間としてゆっくりとお過ごしください

1,800 (1,980)

## CAKE & COFFEE TEA FREE

ケーキ & コーヒー・ティーフリー

OPEN ~ last order 17:00

お好きなケーキをコーヒー・ティーフリーで  
お楽しみいただけるメニューです

ケーキはショーケースからお好みのものをお一つお選びください

1,600 (1,750)

価格表示 = 本体価格 (eat-in 税込価格)

# WEEKEND BREAKFAST

ウィークエンドブレックファースト

**土日祝 8:00 ~ last order 10:00**

お食事のご提供は  
10:30 までとなります

素敵な週末のスタートは  
HxM BASEL のモーニングブッフェから

新鮮な地元野菜やサラダ  
自家製キッシュや定番の卵料理にハム・サラダ

ファクトリー直送のパンには  
季節の果物のジャムや特製スプレッドを添えて

淹れたてコーヒーで作る  
たっぷりのカフェオレと共に  
ゆっくりとお楽しみください

※ご予約承ります



ウィークエンドブレックファースト  
画像をこちらからご覧いただけます

**1,800 (1,980)**

こども (6~10才) **1,000 (1,100)**

幼児 (3~5才) **600 (660)**

価格表示 = 本体価格 (eat-in 税込価格)

# WEEKDAY BREAKFAST

ウィークデイ ブレックファースト

平日 10:00 ~ last order 11:00

平日の朝を気軽にご利用いただける

朝のメニューです

トーストメニューをご注文いただくと  
お飲み物全品 100 円 OFF  
好きなトーストとお飲み物を  
一緒にご注文ください

## Morning Bread

グランマ・マドレーヌ付き

### 厚切りトースト + 自家製ジャム 450 (495)

BASEL パンファクトリーで焼き上げたパン・ド・ミ (山形食パン) を  
香ばしくトースト  
季節のフルーツで作る自家製ジャムを添えて

### 厚切りトースト + あんバター 550 (605)

平塚 鈴木製館さんの国産小豆 100% の粒あん使用  
あんことバターの組み合わせは小悪魔的な美味しさでやめられません

### 厚切りトースト + 豆乳クリームディップ 550 (605)

アッシュエムの隠れた人気メニューの豆乳クリームディップを添えて  
何度もお代わりしたくなる美味しさ

### 厚切りトースト 750 (825) + ふわとろスクランブルエッグ

朝食には欠かせない定番たまご料理との組み合わせ

### 自家製ミートソースの 熱々ピザトースト 850 (935)

たっぷりチーズとふるふるの温玉が乗って食べ応えあり

### BASEL パンファクトリーで焼いた パン 3 種盛り合わせ 480 (528)

パン・ド・ミ、リュスティック、コンプレの 3 種が楽しめます

価格表示 = 本体価格 (eat-in 税込価格)