

17:00 ラストオーダー

ライスメニュー

1,350 yen

パスタセット (サラダ・コーヒー or 紅茶付き) 1,750 yen

コーヒー・アッサムティーは、ホットもアイスも選べます
また +100 円で、全てのドリンクメニューの中から好きなドリンクに変更できます
ただし、アルコールは対象外となります

BASEL 自家製 じっくり煮込んだチキンカレー

チキンも野菜もほろほろに煮込まれた特製カレー
青ネギ・温玉・キムチも BASEL らしさです

パン窯で長時間煮込んだハッシュドビーフ

BASEL が得意とするパン窯レシピ 大きなパン窯でゆっくり煮込む
ことで、玉ねぎの甘味を最大限引き出します

BASEL 特製ガパオライス

タイ料理の定番を BASEL らしくアレンジしました 温玉のせ

15:00 ラストオーダー

パスタメニュー

1,550 yen

パスタセット (サラダ・コーヒー or 紅茶付き) 1,950 yen

コーヒー・アッサムティーは、ホットもアイスも選べます
また +100 円で、全てのドリンクメニューの中から好きなドリンクに変更できます
ただし、アルコールは対象外となります

焦がしトマトのせ トマトスパゲッティ

モッツアレラチーズとバジルにトマトソースの酸味がよく合います

ミートソーススパゲッティ

お肉たっぷりの BASEL 特製ミートソースに温玉をのせた満足の一品

こだわりのたらこスパゲッティ

こだわりのたらこを使用 添えられた大葉・青ネギ・キムチがアクセント
レモンを絞っていただくと爽やかな香りが広がります

ジェノベーゼのショートパスタ

フレッシュバジルを使ったソースをショートパスタにたっぷり絡めました
ジャガイモとインゲンとの相性もピッタリです