Food Menu

藤沢「柿右衛門農園」の野菜をはじめ、地産地消や素材の良さにこだわったメニューです。

BASEL Organic Garden

One Plate プレートメニュー

ガーデン特製チキンカレー

余分な脂やアクを丁寧に除き、リッチなチョコレートを使ったコク深いカレーです。

M 1,200（税込 1,320）
L 1,350（税込 1,485）

ガーデン特製ハッシュドビーフ&ライス

フォン・ド・ヴォーと赤ワインのリッチな味わい。
大きなパン窯でコトコトゆっくりと煮込みました。

M 1,300（税込 1,430）
L 1,450（税込 1,595）

オムレツ

オムレツ単品 510（税込 561）

オムレツプレート
オムレツ・サラダ・グラハムブレッド
1,182（税込 1,300）

TAKE OUT OK!

テイクアウトメニューもございます！

Sandwich サンドイッチ

スモークサーモンと塩レモンクリームチーズのサンド

900（税込 990）

自家製アイオリソースのBLTサンド

900（税込 990）

Salad サラダ

タンパク質の摂れるパワーサラダ
自家製ドレッシング

850（税込 935）

キヌア入りハーブガーデンサラダ
自家製ドレッシング

800（税込 880）

Bread パン単品

グラハムブレッド

200（税込 220）

Set すべての料理につけられるセット

・サラダ 400（税込 440）

・サラダ+ドリンクバー 818（税込 900）

メニューによって、少々お時間がかかる場合がございます。

Dessert Menu

BASEL
Organic Garden

デリッツァリモーネ

夏に食べたいさっぱりスッキリデザート
中の濃厚カスタードクリームに
バニラアイスがよく合います。

アレルゲン：小麦・乳・卵

619（税込 680） eat-in のみ

チョコバナナサンデー

チョコとバナナと生クリームの
王道サンデー

アレルゲン：小麦・乳・卵・バナナ

800（税込 880） eat-in のみ

アフォガード

バニラアイスクリームにコーヒー
クッキー添え

アレルゲン：乳・卵

600（税込 660） eat-in のみ

バニラ アイスクリーム

アレルゲン：乳・卵

573（税込 630）

takeout OK

バニラ アイスクリーム 苺ソース

アレルゲン：乳・卵

600（税込 660）

takeout OK

赤紫蘇の ソーダ

（季節限定）

700（税込 770）

takeout OK

MIX フルーツ ソイスムージー

パイナップル・バナナ・りんご・キウイ・オレンジ
苺・チェリー・ぶどう・ベリー・マンゴー
はちみつ（特定の果物を抜くことはできません）

800（税込 880）

takeout OK

トッピング

ドリンクやケーキなどに
takeout ドリンク にも OK

生クリーム	**100**（税込 110）
アイスクリーム	**228**（税込 250）
生クリームと アイスクリーム	**300**（税込 330）

Drink Menu

オーガニックも取り入れた 体にやさしいドリンクです

BASIL
Organic Garden

Drink Bar
ドリンクバー

（ドリンクバーよりご利用ください）

コーヒー（HOT / ICE）

アイスティー

ワインパミスティー

ハーブティー各種

アップルジュース

赤ぶどうジュース

ももジュース

637（税込 700）

Special Drink Takeout OK
スペシャルドリンク

（ドリンクバーには含まれず、単品価格になります）

カフェオレ（HOT / ICE）

ドライジンジャーエール

アップルジンジャー（HOT / ICE）

レモンスカッシュ

ホットレモン

682（税込 750）