



CROSS **B** PLUS

BASHO NO TSUJI

CROSS B PLUS

DESSERT

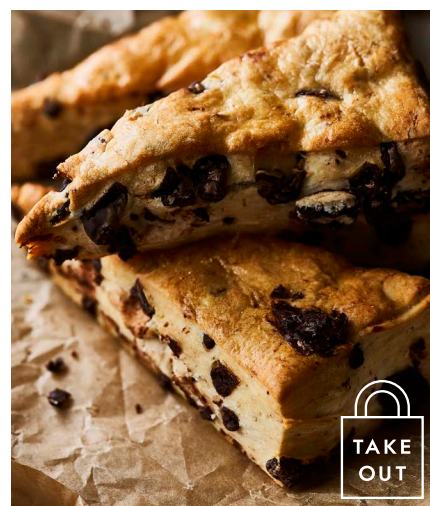
DESSERT



クラフトチョコレート
パフェ ¥850
(税込)



たっぷりチョコクリーム入り
クロフィン 1個 ¥380
(税込)



チョコレートチャンク
スコーン 1個 ¥300
(税込)

BATSUJI × nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO

nelコラボレーションプレート



3点
セット

ランゴ 生ショコラ
テリーヌ ショコラ
ソシソン ショコラジャポネ

¥650(税込)

BATSUJI
CRAFT
CHOCOLATE



COLLABORATE
vol.01

nel
CRAFT CHOCOLATE
TOKYO

村田 友希

YUKI MURATA

京都市内の洋菓子店にてパティシエとしてスタート。その後、京都福知山市「洋菓子マウンテン」に勤務しワールドチョコレートマスターズ2007総合優勝の水野直己(みずの なおみ)氏に師事。2012年よりスーシェフを務める。2014年よりフランス、ルクセンブルグのパティスリーにて勤務し伝統菓子を学ぶ。帰国後、東京日本橋浜町のnel CRAFT CHOCOLATE TOKYO開業にあたりシェフショコラティエに就任。

CROSS B PLUS
BASHO NOTSUJI

表示価格には消費税(10%)が含まれております。
The price includes consumption tax(10%)

APPETIZER

ガッカモーレ アボカドとスパイシーサルサ
メキシコおつまみの定番。まずはこれ！

¥750 (税込)

宮城県沖魚のセビーチェ メキシカン風
白身魚を自家製スパイスとすだちで仕上げました。

¥880 (税込)

オリーブの盛り合わせ
イタリア産オリーブを使用しています。

¥550 (税込)

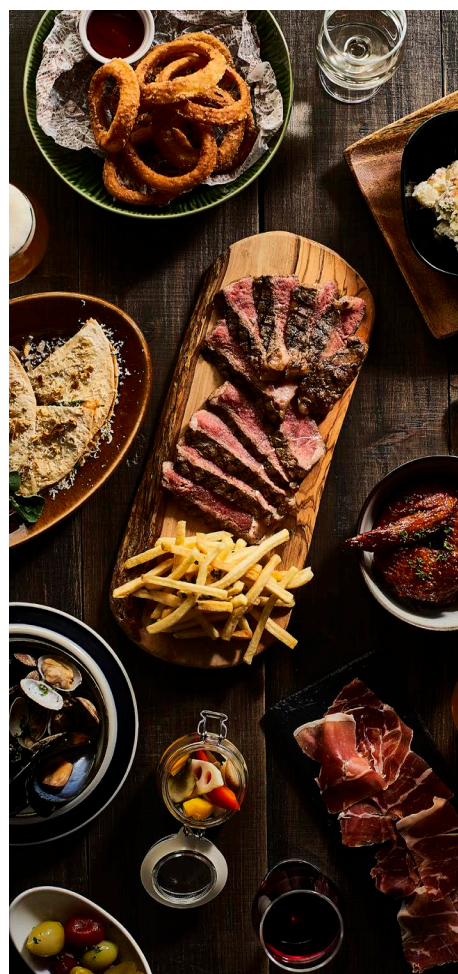
プロシュート
24 カ月熟成の豚もも肉の生ハムです。迷ったらこちら。

¥950 (税込)

蔵王チーズとクラッカー 北いわてのはちみつで
蔵王クリームチーズをすっきり甘めのはちみつとどうぞ

¥750 (税込)

三陸産タコの焼きカルパッチョ 宮城県産大葉のジェノバソース ¥900 (税込)
新鮮なタコをお好みの焼き加減でお召し上がりください。



VEGETABLE

宮城県産ケールのシーザーサラダ

¥680 (税込)

蔵王産クレソンと胡桃のサラダ ブルーチーズソースで
新鮮なクレソンと胡桃をチーズドレッシングで和えました。

¥750 (税込)

秋田産いぶりがっこと 蔵王クリームチーズのポテトサラダ
いぶりがっこと蔵王チーズはビールの相性◎

¥580 (税込)

宮城県産野菜の自家製ピクルス
地元野菜を贅沢にさっぱりと仕上げました。

¥500 (税込)

FISH & MEAT

女川産宮城サーモンのステーキ
南三陸直送の 200g のサーモンステーキです。

¥1,200 (税込)

大河原産もち豚の肩ロースのプロシュート 1本
ジューシーな肩ロースを豪快に串焼きにしました。

¥950 (税込)

石巻産金華サバのHIMONO 自家製マヨネーズと浅漬け添え
脂の乗ったサバをこだわりの製法で仕上げました。

¥900 (税込)

カナダ産サーロインステーキ&フリット
ビール、ワインときたら、やっぱりステーキ!!

¥2,200 (税込)



HOT DISHES

青森にんにくと山形県舟形マッシュルームのアヒージョ
ゴロゴロとしたにんにく、マッシュルームのオイル煮込みです。

¥880 (税込)

ポテトフライ クミンとミモレットで
ビールに最高、チーズとスパイスがさらに引き立てます。

¥780 (税込)

宮城県産竹鶏卵のスパニッシュオムレツ 築館パプリカのロメスコソース ¥800 (税込)
竹鶏卵を贅沢に使用したスペイン風オムレツです。

大河原産もち豚の自家製ベーコングリル ¥950 (税込)
お店で燻製した自家製ベーコンを豪快にグリルにしました。

ビアフリットオニオンリング ¥720 (税込)
衣に贅沢にビールを使用したオニオンリングです。

フェジョアード(豚牛肉と豆の煮込み) ¥750 (税込)
豚肉と牛肉をふんだんに使ったブラジル風の煮込みです。

SPAGHETTI&RISOTTO

ミモレットとパルメザンチーズの金のいぶきリゾット ¥980 (税込)
宮城県産玄米を二種のチーズで仕上げてます。ワインとも◎

鉄板太麺ナポリタン ¥980 (税込)
昔懐かしの濃いめのソースがメにもビールにもよく合います。



SPECIAL

仙台牛ウチモモのグリル

仙台牛の希少部位ウチモモを丁寧に焼き上げ、
中は赤みが残った状態で仕上げています。
高タンパク低カロリー、
合わせたコンディマンと一緒に召し上がりください。

¥2,600 (税込)



DRINK MENU

WINE

別紙メニューご用意しております。

- ☑ ハウスワイン 赤・白 GLASS ￥600 (税込) BOTTLE ￥3,980 (税込)
- ☑ スパークリング GLASS ￥680 (税込) BOTTLE ￥4,200 (税込)

WHISKY

飲み方 / ソーダ・ロック

- ☑ 山崎 ￥800 (税込) ☑ サントリー角 ￥580 (税込)

BEER

生ビール
グラス

SUNTORY

プレミアムモルツ ￥680 (税込)

NON-ALCOHOLIC BEER

生ビール
グラス

KIRIN

零ICHI ￥600 (税込)
(ノンアルコールビール)

COCKTAIL

Gin

ジントニック
ジンバック
ジンリッキー
オレンジブロッサム

Vodka

ウォッカトニック
モスコミュール
スクリュードライバー
ブルドック

Rum

キューバリバー
ラムバック
ソルクバーノ

Tequila

メキシコック
テコニック
テキーラバック

Cassis

カシスソーダ
カシスオレンジ
カシスグレープ
カシスウーロン

Peach

ファジーネーブル
ピーチグレープ
レゲエパンチ

新澤醸造

日本酒の果実酒

- ☑ 超・檸檬 ☑ 超・ライチ ☑ 超・柚子

飲み方 / ソーダ・ロック

ALL ￥600 (税込)

東北

クラフト酒

宮城県産 クラフトジントニック

『The Gin Masters 2021』ゴールドメダル 受賞
『The Asia Spirits Masters 2021』ゴールドメダル 受賞
『東京ウィスキー&スピリッツコンペティション(TWSC2021)』ゴールドメダル 受賞

檸檬 KEYAKI

宮城県内の各地で生産されたポタニカル
(柚子果皮、セリ、茶葉、ぶどう果皮)を使用しています。

￥850 (税込)

DRINK

HOT

COLD

SOFT DRINK

- ☑ コーラ
☑ オレンジジュース
☑ ブレープフルーツジュース
☑ ジンジャーエール
☑ メロンソーダ
☑ 烏龍茶

ALL ￥350 (税込)

山形県産果物100%ジュース

- ☑ リンゴ
☑ ラ・フランス
☑ ブドウ

180ml

ALL ￥550 (税込)

COFFEE & TEA

HOT COLD

- コーヒー ￥350 (税込)
カフェラテ ￥480 (税込)
カフェモカ ￥550 (税込)
キャラメルラテ ￥550 (税込)
ホットティ(アールグレイ) ￥450 (税込)
アイスティ(ダージリン) ￥400 (税込)

CROSS PLUS
BASHO NOTSUJI

表示価格には消費税(10%)が含まれております。
The price includes consumption tax(10%)

BASHONOTSUJI CRAFT BEER

BATSUJI BREWING

SMALL ¥600 (税込) / MEDIUM ¥780 (税込) / LARGE ¥950 (税込)

① Session Hazy IPA *Style* Hazy IPA *Color* Haze Gold

低アルコールのヘイジースタイルで、グレープフルーツのような味わいですっきりな飲み口

ALC 4% / IBU 12 (苦味指数)

② Double Dry Hopped Hazy IPA *Style* Hazy IPA *Color* Haze Gold

通常の倍以上のホップ使用による抜群の香りの演出と、コクとジューシーさが相まった一品

ALC 8.0% / IBU 50 (苦味指数)

③ ZUNDA Hazy IPA *Style* Hazy IPA *Color* Haze Gold

フルーティーな仕上がりの中にほのかに感じられる「ずんだ」の味わいが相まった一品

ALC 6.0% / IBU 10 (苦味指数)

④ American Pale Ale *Style* Hazy Pale Ale *Color* Orange

しっかりとした苦みがあり、柑橘系の香りとグレープフルーツを感じさせる味わい

ALC 5.0% / IBU 30 (苦味指数)

⑤ Weizen *Style* Weizen *Color* Orange

フルーティでバナナの香りが特徴のすっきり飲めるホワイット系統ビール

ALC 5.0% / IBU 12 (苦味指数)

⑥ Milk Shake Hazy Pale Ale *Style* Hazy Pale Ale *Color* Haze Gold

マンゴーやグレープフルーツの味わいに乳糖(ラクトース)を使ってまろやかな飲み口に整えました

ALC 5.0% / IBU 13 (苦味指数)

GUEST BEER

SMALL ¥650 (税込) / MEDIUM ¥880 (税込) / LARGE ¥1,080 (税込)

⑦ Hop Bomb REVO BREWING <神奈川> *Style* Hazy Pale Ale *Color* Haze Gold

グレープフルーツのようなシトラス系の香りと心地よい苦みを持った味わい

ALC 5.8% / IBU 22 (苦味指数)

⑧ SUMMER WEIZEN REVO BREWING <神奈川> *Style* Weizen *Color* White

ヴァイツェン特有のバナナ香とフルーティーな味わいが特徴の一品

ALC 5.0% / IBU 18 (苦味指数)

⑨ KINAKO REVO BREWING <神奈川> *Style* Stout *Color* Black

きなこ棒、信玄餅、日本が誇る和食材である心地よい苦みを持った味わい「きな粉」をビールにしました

ALC 5.0% / IBU 20 (苦味指数)