

系列店紹介 // OUR RESTAURANTS

「創業30年以上、老舗伝統の味をカジュアルに愉しめるお寿司屋さん」



寿し 和
SUSHI KAZ
池袋店 IKEBUKURO

東京都豊島区池袋2-10-8 大晃八ビル1F
DAIKO HACHI Bld. 1F, 2-10-8 Ikebukuro, Tokyo



☎ 03 3590 4884

📷 sushikaz_ikebukuro



寿し 和
SUSHI KAZ
赤羽店 AKABANE

東京都北区赤羽1-39-3 コスモプラザ赤羽1F
Cosmo Plaza 1F, 1393 Akabane, Tokyo



☎ 03 3598 0050

📷 sushikaz_akabane



寿し 和
SUSHI KAZ
和光店 WAKO

埼玉県和光市丸山台1-10-4 FsBOX 2F
FsBOX Bld. 2F, 1-10-4 Maruyamadai, Wako-shi, Saitama



☎ 048 466 0072

📷 sushikaz_wakoen



「道を極めた職人が惚れた肉を、お手ごろ価格で」

和牛焼肉
和香苑
WAKO-EN
Japanese BBQ Dining

埼玉県和光市丸山台1-10-4 FsBOX 2F
FsBOX Bld. 2F, 1-10-4 Maruyamadai, Wako-shi, Saitama



☎ 048 466 0072

📷 sushikaz_wakoen

「炭火グリルとタパスを楽しむ隠れ家ビストロ」

B A T O N

東京都豊島区東池袋4-5-1 エアライズタワー1F

Air Rise Tower 1F, 4-5-1 Higashi-Ikebukuro, Tokyo



☎ 03 6384 4535

📷 baton_tokyo



「米沢牛と日本ワインのフレンチビストロ」



B A T O N bistro
& grill

東京都豊島区西池袋1-1-25 東武百貨店池袋店
レストラン街スパイス14F

Tobu Department Store Ikebukuro, Restaurant Floor "Spice" 14F



☎ 03 6384 7027

📷 baton_tobu



Free WiFi



📷 baton_tokyo

B A T O N

BATON は、大人カジュアルに楽しめるフレンチビストロ。
じっくりと丁寧に焼き上げた「米沢牛」などの厳選和牛を目玉に、
フレンチをベースとした季節感あるお料理を、
厳選したワインと共に楽しみください。

Baton is a modern bistro incorporating Japanese ingredients and technique.
With fresh meat and seafood from our sister Japanese BBQ and sushi restaurants,
we hope you enjoy our fusion of tradition and modernity!

おすすめの楽しみ方

迷った時は、まずこちらの順番でBATONのお料理をお楽しみください！

- | | | | | |
|---|--|---|--|--|
| <p>1. タパス料理
TAPAS</p> <p>15種類から選べる
おつまみ料理</p>  | <p>2. 前菜料理
APPETISERS</p> <p>旬食材を使った
こだわりの一皿</p>  | <p>3. 炭火焼き
料理
CHARCOAL</p> <p>ここでしか味わえない
自慢の厳選肉や魚料理</p>  | <p>4. パスタor
リゾット
PASTA&RISOTTO</p> <p>最後に楽しむ
シェフ 謹製の一品</p>  | <p>5. デザート
DESSERT</p> <p>別腹で心ほぐれる
お飲み物とスイーツ</p>  |
|---|--|---|--|--|

BATON TAPAS / タパス料理

ワインやパンと楽しめるBATON自慢のおつまみ料理 15種

Enjoy the selection of our 15 signature BATON Tapas menus!

パン(2pc)
(税込) ¥330

まずはここから！ FRESH STARTER



※写真は4pcです。

雲丹とリコッタチーズの
ひとくちチュロス(1pc) ¥300
(税込 ¥330)

～キャビアを添えて～

Uni & Ricotta Cheese Bite-Sized Churros (1pc)

スパークリングワイン	グラス
スプマンテ・ブリュット (イタリア)	GLASS
 Spumante Brut (Italy)	¥680
	(税込 ¥748)

品種: シャルドネ、トレブリアーノ

辛口でエレガントな酸と共に、雲丹やチーズとのマリナーージュを!

white WINE

白ワインと合うタパス料理/ with WHITE WINE



ビンチョウマグロと
ハラペーニョのセビーチェ ¥650
(税込 ¥715)
Albacore Tuna & Jalapeño Ceviche

ライムと青唐辛子がきいたさっぱりセビーチェ!



おすすめ!
Bistroウマヨビスク(1pc) ¥600
(税込 ¥660)
Oeuf-mayonnaise (1pc)

究極の卵料理! 海老や香味野菜の旨味がギュッと詰まった濃厚ビスクソースはパンが必須!



ニース風キッシュロレーヌ ¥650
(税込 ¥715)
～自家製生野菜ドレッシングの
サラダ添え～
Quiche w/Fresh Salad



北海道産インカのめざめと
イベリコベーコンのポテサラ ¥650
(税込 ¥715)
Potato Salad w/Iberian Pork Bacon



アンチョビバターの
フライドポテト ¥750
(税込 ¥825)
Crispy French Fries w/Anchovy Butter



彩りピクルス ¥580
(税込 ¥638)
Pickles

orange WINE

オレンジワインと合うタパス料理/ with ORANGE WINE

全粒粉クラッカー
(5枚)
(税込) ¥330



おすすめ!

サーモンのリエットと人参ラペ ¥750
(税込 ¥825)
～全粒粉のクラッカー添え～

Salmon Rillettes w/ Carrot Rémoulade



クスクスをまとった
紅ズワイガニのクロケット(4pc) ¥980
(税込 ¥1,078)

Soft-Shell Crab Croquettes

食感がクセになる一口サイズのコロケ!
残ったトマトソースはパンと一緒にどうぞ!



スペイン産ハモンセラノーと
イベリコチョリソー ¥700
(税込 ¥770)

Serrano Ham & Iberico Chorizo

コクのある生ハムと、ピリ辛のソーセージ



季節野菜のラタトゥイユ ¥650
(税込 ¥715)

Vegetable Ratatouille

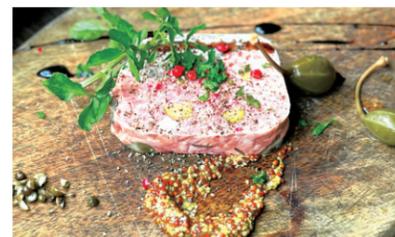


2種のオリーブと
ドライトマトのハーブマリネ ¥580
(税込 ¥638)

Herb-Marinated Olives & Sun-Dried Tomatoes

red WINE

赤ワインと合うタパス料理/ with RED WINE



山形県産天^{てんげん}元豚の
パテドカンパーニュ ¥880
(税込 ¥968)
～生胡椒のアクセント～
Pate De Campagne

お肉の旨味を凝縮させた田舎風パテ



おすすめ!
鶏白レバーのムース ¥750
(税込 ¥825)
～マカロンとヘーゼルナッツのカラメリーゼ～
Chicken White Liver Mousse

ワインのお供に! 超なめらかに仕立てた絶品ムース!
ぜひパンと一緒にどうぞ!



炭火で焼いた鶏ハツと
ブラウンマッシュルームの
プロシエツト(4本) ¥980
(税込 ¥1,078)
～トリュフ風味～

Brown Mushroom & Chicken Heart Skewers

おすすめ!

おまかせ「タパス」盛合せ

Today's Tapas Platter

【3種】 (3 kinds) ¥980
(税込 ¥1,078)

【5種】 (5 kinds) ¥1,680
(税込 ¥1,848)



COLD APPETISERS / 冷前菜



鮮魚のカルパッチョ
~瀬戸内レモンのジュレとゼスト~
Fresh Fish Carpaccio w/Setouchi Lemon Jelly & Zest
熊本県産の新鮮な真鯛を、香り豊かなレモンのジュレと皮でさっぱりと!

¥1,180
(税込¥1,298)



パン(2pc)
(税込) ¥330

全粒粉クラッカー
(5枚)
(税込) ¥330

シャルキュトリーの盛合せ (約2人前) ¥1,880
~生ハム ハモンセラノー・パテドカンパーニュ・
イペリコチョリソー・鶏白レバームースなど~
(税込¥2,068)
Charcuterie Platter



サーモンのハーブマリネとルッコラのサラダ レギュラー ¥1,130
~赤ワインのヴィネグレット~ (税込¥1,243)
Lemon-Marinated Salmon & Rucola Salad w/Red Wine Vinaigrette スモール ¥880
(税込¥968)



おすすめ!
山形県産米沢牛ランプとキャビアの ¥2,480
炭火で仕上げた低温タルタル (税込¥2,728)
Yonezawa Beef & Caviar Tartare



丸ごとロメインレタスと ¥1,130
イペリコベーコンの焼きシーザーサラダ (税込¥1,243)
Romaine Lettuce Caesar Salad

HOT APPETISERS / 温前菜



パン(2pc)
Bread (2 pcs)
(税込) ¥330

燻製香るスカモルツァチーズと
じゃがいものニョッキ

Potato Gnocchi w/Smoked Scamorza

¥1,230
(税込¥1,353)



BATON風オムレツ スキレット仕立て ¥1,180
~トルティージャ 本日のソース~ (税込¥1,298)

Tortilla Omelette w/Today's Sauce

オーダーごとに焼き上げるスペイン風ふわふわ・熱々オムレツ!



BATON
人気!

おすすめ!

たっぷり魚介のアクアパッツァ ¥2,180
Seafood Aqua Pazza (Served w/Bread) (税込¥2,398)

~天然酵母のパン付(2pc)~ ¥2,480
(税込¥2,728)



季節野菜と水牛モッツァレラ、
生ハムのタルトフランベ

~フランス風ピザ オニオンベシャメルソース~

Tarte Flambée w/Spring Vegetables & Jamón Serrano

レギュラー (8cut) ¥1,880 (税込¥2,068)

ハーフ (4cut) ¥1,180 (税込¥1,298)



真鯛と国産キャベツの
ラビオリ ¥1,180
(税込¥1,298)

~鯛出汁のクリームソース~

Red Sea Bream & Cabbage Ravioli

熊本産真鯛をミンチにして生地に包み、真鯛のアラから
取った出汁を使ったソースで仕上げた贅沢な一品。

CHARCOAL 炭火焼き



「シェフこだわりの厳選肉」
日本三大和牛である
世界に誇る最高ブランドの
“米沢牛”を産地直送。
炭火で丁寧に火入れた、
自慢のグリル料理をどうぞ!

厳選米沢肉3種の炭火焼き

＼当店の看板メニュー！／

CHARCOAL GRILL MEAT

おすすめ!

山形直送 厳選米沢肉
2種の炭火焼き (200g) ¥4,500
(税込¥4,950)
Meat Platter (2 kinds)
米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g

おすすめ!

山形直送 厳選米沢肉
3種の炭火焼き (300g) ¥6,400
(税込¥7,040)
Meat Platter (3 kinds)
米沢牛ランプ100g・米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g

米沢牛 特選赤身 (100g) ¥2,800
(税込¥3,080)
A5 Japanese Yonezawa Beef

米沢牛 ランプ (100g) ¥3,100
(税込¥3,410)
Beef Rump

米沢天元豚 ロース (100g) ¥1,900
(税込¥2,090)
Yonezawa Pork Loin

付け合わせフライドポテト +¥450
(税込¥495)
French Fries

※お肉料理はじっくりと焼き上げるため、少々お時間をいただきます。As each dish is grilled upon order, preparation takes around 30-40 minutes.



メカジキの炭火焼き ¥1,700
~バルサミコソース~
(税込¥1,870)
Charcoal-grilled Swordfish w/Balsamic Sauce



さわら 鯖と春野菜の炭火ホイル焼き 焦がしバター ¥2,180
~系列店 鮭屋「寿し和」板長目利き~ (税込¥2,398)
Charcoal-grilled Spanish Mackerel & Spring Vegetables

PASTA & RISOTTO パスタ & リゾット

こだわり
生パスタ
使用

スモールサイズもご用意できます。
Large size +¥550. Small size is also available.

イベリコベーコンと
ボルチーニ茸のカチョエペペ

¥1,680
(税込¥1,848)

Iberian Bacon & Porchini
Mushroom Cacio E Pepe

大盛り +¥500
(税込¥550)

本日のオイルパスタ

¥1,630
(税込¥1,793)

Today's Spaghetti Aglio E Olio

大盛り +¥500
(税込¥550)



イベリコベーコンとボルチーニ茸のカチョエペペ



おすすめ!

山形県産米沢牛の
ボロネーゼ ¥1,680
(税込¥1,848)
Yonezawa Beef Bolognese 大盛り +¥500
(税込¥550)



ウニとイクラの
クリームリゾット ¥1,880
(税込¥2,068)
~青海苔のチュイル~ 大盛り +¥500
(税込¥550)
Sea Urchin & Salmon Roe
Cream Risotto w/Nori Seaweed

※写真はイメージです。※ランチタイムでは炭火ではなく通常の焼き方で提供しております。

※All pictures shown are for illustration purpose only.

DESSERT / デザート

シェフ謹製のデザート、ぜひこだわりの紅茶やコーヒーと一緒に楽しみください。

Enjoy our homemade dessert with special tea or coffee!



ゴルゴンゾーラの
バスク風チーズケーキ ¥850
(税込¥935)
Gorgonzola Basque-Style Cheesecake
風味豊かなゴルゴンゾーラを感じる
こだわりチーズケーキ



マルキーズショコラ ¥850
-ブルーベリーのソース- (税込¥935)
Chocolate Marquise w/Blueberry Sauce
ショコラの甘さとブルーベリーソース
の爽やかな酸味で感じる至福の一時!



レモン風味のブランマンジェ

レモン風味の
ブランマンジェ ¥850
(税込¥935)
Lemon-Flavored Blancmange

レモンの爽やかさと、柔らかい
口どけが魅力のデザート

ピスタチオのアイス ¥500
(税込¥550)
Pistachio Ice Cream

＼お得なセットドリンク!／

DESSERT SET DRINK

TEA 紅茶



アールグレイ 【アイス・ホット】 +¥350
(税込¥385)
Earl Grey Tea (Iced OR Hot)

ベルガモットの爽やかな香りでさっぱりシンプルな人気の紅茶。

ベルガモットマスカット 【ホット】 +¥350
(税込¥385)
Bergamot Muscat Flavor Tea (Hot)

みずみずしいマスカットにベルガモットをブレンドしたフレーバーティー。

スウィートルビー 【ホット】 +¥350
(税込¥385)
Sweet Ruby Flavor Tea (Hot)

ローズヒップやハイビスカス、アサイー、ローズの花びらを贅沢にブレンド。

シャンパンウーロン 【ホット】 +¥350
(税込¥385)
Champagne Oolong Tea (Hot)

凍頂烏龍茶をベースに、ローズやジャスミン、ハイビスカスなどをブレンド。

イングリッシュブレックファースト 【ホット】 +¥350
(税込¥385)
English Breakfast Black Tea (Hot)

伝統的な味が楽しめる定番のブレンド。香りや味わいのバランスが◎

カモミールアップル (ノンカフェ) 【ホット】 +¥350
(税込¥385)
Chamomile & Apple Herb Tea (Hot)

カモミールに青りんごのような爽やかな香りをブレンドしたハーブティー。



COFFEE コーヒー

コーヒー 【アイス・ホット】 +¥350
(税込¥385)
Coffee (Iced OR Hot)

カフェラテ 【アイス・ホット】 +¥450
(税込¥495)
Caffé Latte (Iced OR Hot)

エスプレッソ
【シングル】 Single Espresso +¥350
(税込¥385)

【ダブル】 Double Espresso +¥450
(税込¥495)