

# 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<br/>TAPAS</p> <p>15種類から選べる<br/>おつまみ料理</p>  | <p>2. 前菜料理<br/>APPETISERS</p> <p>旬食材を使った<br/>こだわりの一皿</p>  | <p>3. 炭火焼き料理<br/>CHARCOAL</p> <p>ここでしか味わえない<br/>自慢の厳選肉や魚料理</p>  | <p>4. パスタor<br/>リゾット<br/>PASTA&amp;RISOTTO</p> <p>最後に楽しむ<br/>シェフ 謹製の一品</p>  | <p>5. デザート<br/>DESSERT</p> <p>別腹で心ほぐれる<br/>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  
スプマンテ・ブリュット (イタリア) ¥680  
(税込 ¥748)

品種: シャルドネ、トレブビアーノ

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



ピンチョウマグロと  
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)

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) ¥330  
(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<sup>てんげん</sup>豚の  
パテドカンパーニュ ¥880  
(税込 ¥968)

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)

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)

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 ¥1,180  
 ~瀬戸内レモンのジュレとゼスト~  
 (税込¥1,298)  
 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!



パン(2pc) (税込) ¥330  
 全粒粉クラッカー (5枚) (税込) ¥330  
 シャルクトリの盛合せ (約2人前) ¥1,880  
 ~生ハム ハモンセラノ・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)

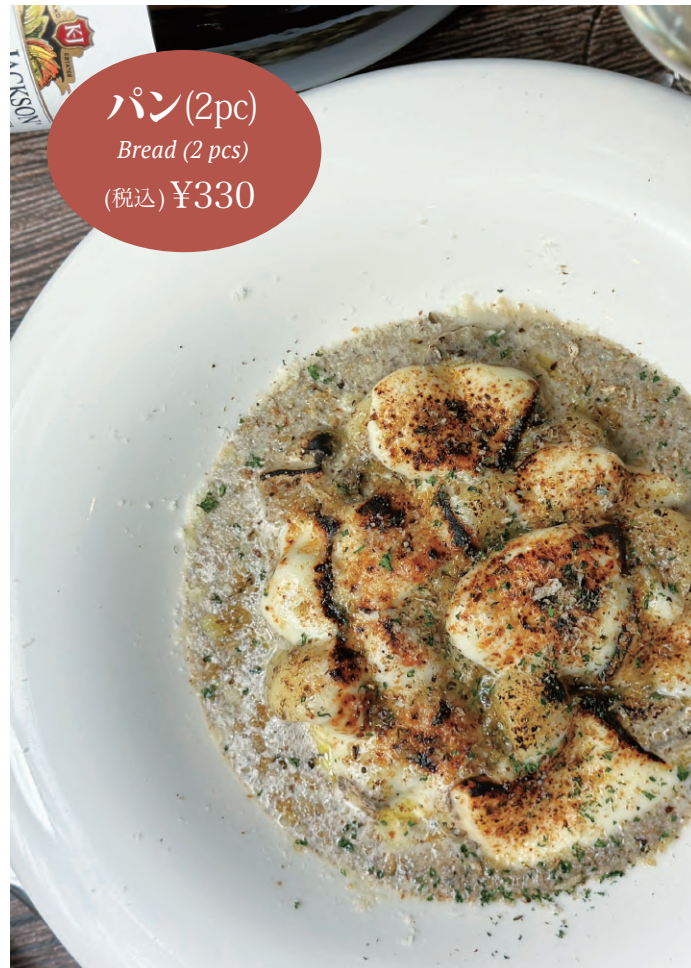


**おすすめ!**  
 山形県産米沢牛ランプとキャビアの ¥2,480  
 炭火で仕上げた低温タルタル (税込¥2,728)  
 Yonezawa Beef & Caviar Tartare



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アチーズと  
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 Acqua 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アレラ、  
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)