

# DESSERT / デザート



Free WiFi



ルビーカカオのムース ¥830  
~フランボワーズのデグリネゾン~ (税込¥913)  
Cacao Mousse with Raspberry Sauce

アップルマンゴーの  
クレマダンジュ ¥830  
(税込¥913)  
Mango Crêmet d'Anjou

静岡抹茶のバスク風  
チーズケーキ ¥830  
(税込¥913)  
Matcha Cheesecake (Basque Style)

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

ルビーカカオのムース



アップルマンゴーのクレマダンジュ



抹茶のチーズケーキ

# BATON

BATON は、和洋の素材と技術を織り交ぜた創作ビストロです。  
創業30年続く系列店の鮓屋と焼肉屋で培った調理技術や、産直の米沢牛、  
季節感ある一品料理を、厳選したワインと共にご賞味あれ。

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!



baton\_tokyo

## SET DRINK / セットドリンク

紅茶 (ホット・アイス) +¥250  
Earl Grey Tea (Hot/Iced) (税込¥275)

カフェラテ (ホット・アイス) +¥350  
Caffé Latte (Hot/Iced) (税込¥385)

カモミール&アップル (ハーブティー) +¥300  
Chamomile & Apple Herb Tea (税込¥330)

エスプレッソ

【シングル】 Single Espresso ..... ¥250  
(税込¥275)

コーヒー (ホット・アイス) +¥250  
Coffee (Hot/Iced) (税込¥275)

【ダブル】 Double Espresso ..... ¥350  
(税込¥385)



鮮魚のカルパッチョ



合鴨のコンフィ



本マグロ天身のミキユイ



ブラータチーズとトマトのカプレーゼ



山形県産米沢牛特選赤身と  
ウニのタルタル  
~ホワイトバルサミソース~  
Yonezawa Beef & Fresh Sea Urchin Tartare

¥2,480  
(税込¥2,728)

# APPETISERS 前菜

おまかせ前菜3種盛合せ(1~2人前) ¥980  
*Assorted Appetiser Platter (3 kinds)* (税込¥1,078)

季節野菜のラタトゥイユ ¥630  
*Vegetable Ratatouille* (税込¥693)

北海道産インカのめざめとイベリコベーコンの  
ポテトサラダ ¥680  
*Potato Salad w/Iberian Pork Bacon* (税込¥748)

鮮魚のカルパッチョ ¥980  
~玉ねぎのマリネとクレソンのソース~  
*Fresh Fish Carpaccio w/Onion & Watercress Sauce* (税込¥1,078)

合鴨のコンフィと炙り西洋ネギ ¥1,080  
~オレンジのカラメリーゼ~  
*Duck Confit & Broiled Leek w/Caramelised Orange* (税込1,188)

本マグロ天身のミキユイ ¥1,380  
~サルサヴェルデとアボカドのクスクス~  
*Tuna Mi Cuit w/Salsa Verde & Avocado Couscous* (税込¥1,518)

ブラータチーズと季節のフルーツのカプレーゼ ¥1,430  
~生クリーム入りモッツアレラチーズ~  
*Burrata Cheese & Seasonal Fruits Caprese* (税込1,573)

# PASTA & RISOTTO パスタ & リゾット

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ポルチーニ茸の  
カチョエペペ ¥1,580  
(税込¥1,738)

*Iberian Bacon & Porchini Mushroom Cacio E Pepe*

大盛り +¥500  
(税込¥550)

紅ズワイガニとカラスミ、  
フレッシュトマトのアーリオオーリオ ¥1,580  
(税込¥1,738)

*Fresh Snow Crab & Dried Mullet Roe Tomato Pasta*

大盛り +¥500  
(税込¥550)

牛サルシッチャと香味野菜の  
トマトラグーパスタ ¥1,580  
(税込¥1,738)

*Beef Salsiccia & Vegetable Tomato Ragout*

大盛り +¥500  
(税込¥550)

ウニとイクラのクリームリゾット ¥1,880  
~青海苔のチュイル~  
(税込¥2,068)

*Sea Urchin & Salmon Roe Cream Risotto w/Nori Seaweed*

大盛り +¥500  
(税込¥550)

天然酵母のパン(4pc) ¥400  
お料理と一緒に!  
*Bread (4 pcs)* (税込¥440)



カチョエペペ



アーリオオーリオ



ウニとイクラのクリームリゾット



たっぷり魚介のアクアパッツァ ¥2,280  
 ~天然酵母のパン付(4pc)~ (税込¥2,508)  
*Seafood Acqua Pazza (Served w/Bread)*



真鯛と高原キャベツのラビオリ ¥1,180  
 ~鯛出汁のクリームソース~ (税込¥1,298)  
*Red Sea Bream & Cabbage Ravioli*

## A LA CARTE / 温菜

ポップコーンシュリンプ ¥980  
 ~トリュフのタルタル~ (税込¥1,078)  
*Popcorn Shrimp w/Truffle Tartar Sauce*

ジャンボマッシュルームの肉詰めオープン焼 ¥1,280  
 (税込¥1,408)  
*Filled Jumbo Mushroom*

鹿児島県産黒豚の粗挽きソーセージ ¥1,280  
 ~ザワークラフト~ (税込¥1,408)  
*Italian-Style Kagoshima Pork Sausage w/Spiced Sauerkraut*

ムール貝とベビーホタテ、旬野菜のブルギニオン ¥1,380  
 (税込¥1,518)  
*Scallop & Mussel Bourguignon*

天然酵母のパン(4pc) ¥400  
 お料理とご一緒に! (税込¥440)  
*Bread (4 pcs)*



ポップコーンシュリンプ



ジャンボマッシュルーム



ムール貝とベビーホタテのブルギニオン

ワインや  
お酒の  
お供に!

## SNACKS / おつまみ

シャルキュトリー盛合せ (1~2人前) ¥730  
 ~生ハム ハモンセラーノ・パテドカンパーニュ・イペリコチョリソーなど~ (税込¥803)  
*Charcuterie Platter (Serves 1-2)*

アンチョビバターのフライドポテト ¥680  
 (税込¥748)  
*Crispy French Fries w/Anchovy Butter*

アンチョビ入りオリーブフリット ¥480  
 (税込¥528)  
*Fried Olives*

タコとセロリのセビーチェ ¥480  
 (税込¥528)  
*Octopus & Celery Ceviche*

自家製ピクルス ¥480  
 (税込¥528)  
*Pickles*

ミックスマックス ¥480  
 (税込¥528)  
*Mixed Nuts*



産直  
スペシャル  
価格!

「シェフこだわりの厳選肉」  
中でも「米沢牛」は日本を代表する高級  
ブランド和牛の1つ。  
ここだけの新しい美味しさや、  
お肉の豊かな旨味をご賞味あれ。

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.

厳選お肉 2種盛合せ (200g) Meat Platter (2 kinds) 米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g	¥4,200 (税込¥4,620)	厳選お肉 3種盛合せ (300g) Meat Platter (3 kinds) 米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g・牛フィレ100g	¥5,800 (税込¥6,380)
--	----------------------	---	----------------------

米沢牛 特選赤身 (100g) ¥2,600  
A5 Japanese Yonezawa Beef (税込¥2,860)

牛フィレ (100g) ¥1,900  
Beef Fillet (税込¥2,090)

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

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



牛ハラミのレアカツレツ ¥2,500  
~赤ワインソース~ (税込¥2,750)  
Beef Outside Skirt Cutlet w/Red Wine Sauce

## SALAD / サラダ



15種野菜の彩りサラダ  
~BATON特製生野菜ドレッシング~  
Vegetable Salad w/Baton Original Dressing

レギュラー ¥980  
(税込¥1,078)  
スモール ¥780  
(税込¥858)



サーモンのレモンマリネとルッコラのサラダ レギュラー ¥980  
~赤ワインのヴィネグレット~ (税込¥1,078)  
Lemon-Marinated Salmon & Rucicola Salad w/Red Wine Vinaigrette スモール ¥780  
(税込¥858)



丸ごとロメインレタスと  
イベリコベーコンの焼きシーザーサラダ ¥980  
Romaine Lettuce Caesar Salad (税込¥1,078)