



ID: BATON_TOBU
PW: baton1234

DESSERT / デザート



BATON

bistro & grill

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年続く系列店の鮭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_tobu

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)

ローズヒップ&ベリー (ハーブティー) +¥300
Rose Hip & Berry Herb Tea (税込¥330)

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

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

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

エスプレッソ

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

【ダブル】 *Double Espresso* ¥350
(税込¥385)



鮮魚のカルパッチョ



鶏白レバーとベシャメルソースのムース



本マグロのミキユイ



山形県産米沢牛イチボと
北海道産生ウニのタルタル
Yonezawa Beef & Fresh Sea Urchin Tartare

APPETISERS

前菜

おまかせ前菜3種盛合せ(1~2人前) ¥1,080
Assorted Appetiser Platter (3 kinds) (税込¥1,188)

季節野菜のラタトゥイユ ¥680
Vegetable Ratatouille (税込¥748)

北海道産インカノめざめとイベリコベーコンの
ポテトサラダ ¥720
Potato Salad w/Iberian Pork Bacon (税込¥792)

鮮魚のカルパッチョ ¥980
~新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)

鶏白レバーとベシャメルソースのムース ¥980
~木苺のピューレとパイ仕立て~
Chicken Liver & Béchamel Mousse w/Raspberry Purée (税込¥1,078)

追加1pc +¥330

本マグロ天身のミキユイ ¥1,380
~大葉の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 ¥1,480
~生クリーム入りモッツアレラチーズ~
Burrata Cheese & Seasonal Fruits Caprese (税込1,628)

PASTA & RISOTTO

パスタ & リゾット

ハーフサイズもご用意できます。

Large size +¥550. Half-size is also available.

桜海老と菜の花、
カラスミのアーリオオーリオ ¥1,680
Sakura Crab & Karasumi Pasta Aglio E Olio (税込¥1,848)

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 ¥1,680
Iberian Bacon & Porchini Mushroom Cacio E Pepe (税込¥1,848)

大盛り +¥500
(税込¥550)

鴨のサルシッチャとクレソンのトマトラグー ¥1,680
Chicken Salsiccia & Watercress Tomato Ragout (税込¥1,848)

大盛り +¥500
(税込¥550)

北海道産生ウニとイクラのクリームリゾット ¥2,280
~青海苔のチュイル~
Sea Urchin & Salmon Roe Cream Risotto w/Nori Seaweed (税込¥2,508)

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)



桜海老とカラスミのアーリオオーリオ



鴨のサルシッチャとクレソンのトマトラグー



北海道産生ウニとイクラのクリームリゾット

A LA CARTE / 温菜



6種の魚介の濃厚ブイヤベース (2~3人前) ¥3,480
 ~天然酵母のパン付(4pc)~ (税込¥3,828)
6 Kinds of Seafood Bouillabaise (Served w/Bread)



ディナー
 タイム
 限定
 スフレオムレツ (本日のソース) ¥1,880
 ~天然酵母のパン付(4pc)~ (税込¥2,068)
 Souffle Omelette w/Today's Sauce & Bread
 単品 ¥1,480
 (税込¥1,958)

ポップコーンシュリンプ ¥1,180
 ~トリュフのタルタル~ (税込¥1,298)
Popcorn Shrimp w/Truffle Tartar Sauce

さくらだい
 桜鯛と春キャベツのラビオリ ¥1,280
 ~鯛出汁のクリームソース~ (税込¥1,408)
Cherry Anthias & Cabbage Ravioli

鹿児島県産黒豚の粗挽きソーセージ ¥1,380
 ~スパイス風味のザワークラフト~ (税込¥1,518)
Italian-Style Kagoshima Pork Sausage w/Spiced Sauerkraut

富山産ホタルイカとハマグリブルギニオン ¥1,420
 Firefly Squid & Clam Bourguignon (税込¥1,562)

だいせんどり
 大山鶏とグリーンオリーブの白ワイン煮 ¥1,420
 Daisen Chicken & Green Olives Cooked in White Wine (税込¥1,562)

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



桜鯛と春キャベツのラビオリ



富山産ホタルイカとハマグリブルギニオン



大山鶏とグリーンオリーブの白ワイン煮

ワインや
 お酒の
 お供に!

SNACKS / おつまみ

「チーズソムリエ厳選」チーズ盛り合せ
Cheese Platter (Serves 1-2)

【2種】(1~2人前) (2 kinds) ¥780
 (税込¥858)

【4種】(1~2人前) (4 kinds) ¥1,280
 (税込¥1,408)

シャルキュトリー盛り合せ (1~2人前) ¥720
 ~生ハム ハモンセラノーパデドカンパーニュ・ (税込¥792)
 イベリコチョリソーなど~
Charcuterie Platter (Serves 1-2)

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

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

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

自家製ピクルス ¥480
Pickles (税込¥528)

燻製ミックスナッツ ¥480
Mixed Nuts (税込¥528)



MAINS

お肉料理

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”は日本三大和牛である
最高ブランドを産地直送。
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.

厳選和牛 2種盛合せ (200g) <i>Meat Platter (2 kinds)</i> 米沢牛特選赤身100g・和牛サーロイン100g	¥4,400 (税込¥4,840)	厳選和牛 3種盛合せ (300g) <i>Meat Platter (3 kinds)</i> 米沢牛特選赤身100g・黒毛和牛フィレ100g・和牛サーロイン100g	¥7,100 (税込¥7,810)
--	-----------------------------	--	-----------------------------

A5米沢牛 特選赤身 (100g~)
A5 Yonezawa Wagyu Beef
 ¥2,700 (税込¥2,970)
 50g UP +¥1,350 (税込¥1,485)

和牛サーロイン (100g~)
Japanese Beef (Wagyu) Sirloin
 ¥1,900 (税込¥2,090)
 50g UP +¥950 (税込¥1,045)

山形産 A5黒毛和牛フィレ (100g~)
Japanese Black Beef Filet
 ¥3,400 (税込¥3,740)

付け合わせフライドポテト
French Fries
 +¥480 (税込¥528)



**三重県産松坂ポークフィレの
ローストと季節野菜のベニエ**
 ~シェリービネガーソース~
Roasted Pork & Vegetable Beignet w/Sherry Vinegar Sauce
 ¥2,100 (税込¥2,310)



**こひつじ
仔羊の希少部位「ロース芯」の
レアカツレツ**
 ~ポワブラードソース
(黒胡椒を効かせたベリー風味のソース)~
Lamb Cutlet w/Sauce Poivrade
 ¥2,500 (税込¥2,750)

SALAD / サラダ



20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
 ~赤ワインのヴィネグレット~
Lemon-Marinated Salmon & Rucola Salad w/Red Wine Vinaigrette
 レギュラー ¥980 (税込¥1,078)
 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**
Romaine Lettuce Caesar Salad
 ¥980 (税込¥1,078)

※お米は国産米を使用しております。※写真はイメージです。

※All pictures shown are for illustration purpose only.