

BATON original DRESSING

素材にこだわり丁寧に作った、
完全無添加の身体に
キレイな生ドレッシング

どんなサラダにも合う、
大人気の万能ドレッシング

200ml: ¥650 (税込) 300ml: ¥800 (税込)

(※原材料の一部に大豆・小麦・卵・ごま・りんごを含む)



無添加生ドレッシング

系列店紹介 // OUR RESTAURANTS

「創業30年、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, Toshima-ku, 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, Kita-ku, 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

「米沢牛とワインのフレンチビストロ」

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, 45-1 Higashi-Ikebukuro, Toshima-ku, Tokyo

☎ 03 6384 4535
📍 baton_tokyo

RIVERSIDE inc.

各種宴会プラン、コース、メッセージ入りデザートプレートもご用意しております。

LUNCH MENU

Weekday 11:00~15:00
Weekend 11:00~16:00

lunch



BATON
おすすめ
ランチ!

BATON クラシックランチ CLASSIC LUNCH

産地直送の米沢牛を目玉に、
シェフこだわりの前菜、スープ、
パスタ、デザートの新5品が
味わえるBATONイチオシの
ランチコースです。

¥3,300
(税込¥3,630)

1.シェフこだわり前菜

Chef's Special Appetiser

2.本日のスープ

Soup of the Day & Bread

~天然酵母バゲット付~

3.旬を味わうパスタ

Seasonal Pasta

4.米沢牛特選赤身のグリル (50g)

~季節野菜付き~

Grilled A5 Rank Yonezawa Beef & Vegetables

【※100gに変更 +¥1,100】

5.選べるデザート

4種ベリーのムース OR ガトーショコラ OR カッサータ

Berry Mousse OR Gateau Chocolat OR Cassata

6.ドリンク

コーヒー (hot/ice)・紅茶 (hot/ice)・黒烏龍茶 (ice)・カフェラテ (hot/ice)・

果実100%ジュース【オレンジ / アップル / グレープ】

ハーブティー (hot)【ローズヒップ&ベリー / カモミール&アップル】

Coffee (hot/iced) / Tea (hot/iced) / Oolong Tea (iced) / Cafe Latte (hot/iced) /

Rosehip & Berry Tea (hot) / Camomille & Apple Tea (hot)

Orange Juice / Apple Juice / Grape Juice

「米沢牛と日本ワインのフレンチビストロ」

B A T O N

📍 baton_tobu



お得な
セットランチ!
全4品

選べるメインランチ LUNCH COURSE

¥2,400
(税込¥2,640)

1. 本日の前菜2点盛
Assorted Appetisers of the Day (2 kinds)
2. 本日のスープ
Soup of the Day
3. 選べるメイン (右ページをご参照ください)
Choose main dish from left page

- ・イベリコベーコンと黒キャベツのカチョエペペ
- ・ブリとキノコとトマトパスタ
- ・アサリとほうれん草のアンチョビクリームパスタ
- ・真鯛と根菜チップの白ワイン煮
- ・大山鶏のコンフィ
- ・ローストビーフ丼
- ・牛ハラミステーキ丼
- ・本マグロのレアステーキ
- ・仔牛と季節野菜のブランケット

4. 選べるデザート
4種ベリーのムース OR ガトーショコラ OR カッサータ
Berry Mousse OR Gateau Chocolat OR Cassata

5. ドリンク
コーヒー (hot/ice)・紅茶 (hot/ice)・黒烏龍茶 (ice)・カフェラテ (hot/ice)・
果実100%ジュース【オレンジ/アップル/グレープ】
ハーブティー (hot)【ローズヒップ&ベリー/カモミール&アップル】
Coffee (hot/iced) / Tea (hot/iced) / Oolong Tea (iced) / Cafe Latte (hot/iced)
Rosehip & Berry Tea (hot) / Chamomille & Apple Tea (hot) / Orange or Apple or Grape Juice



本マグロのレアステーキ トロのペニエ添え
~山椒香るガーリックソース~
Bluefin Tuna Rare Steak w/Garlic Sauce
サラダ・スープ・ドリンク・バゲットorライス

NEW!
¥1,700
(税込¥1,870)



仔牛と季節野菜のブランケット ~クリーム煮込み~
Veal & Seasonal Vegetables Stew Blanquette
サラダ・スープ・ドリンク・バゲットorライス

NEW!
¥1,700
(税込¥1,870)



熊本県産真鯛と根菜チップの白ワイン煮
~デュグレレ仕立て~
Red Sea Bream & Vegetable Chips w/White Wine Sauce
サラダ・スープ・ドリンク・バゲットorライス

NEW!
¥1,600
(税込¥1,760)



大山鶏のコンフィ ペルシャード風(香草パン粉焼き)
~ロベールソース~
Daisen Chicken Confit w/Mustard Sauce
サラダ・スープ・ドリンク・バゲットorライス

NEW!
¥1,600
(税込¥1,760)



イベリコベーコンと
黒キャベツのカチョエペペ
Iberico Bacon & Cabbage Cacio E Pepe
サラダ・スープ・ドリンク

NEW!
¥1,600
(税込¥1,760)



ブリとキノコのトマトパスタ
~ボスカイオーラ~
Bonito & Mushroom Tomato Pasta
サラダ・スープ・ドリンク

NEW!
¥1,600
(税込¥1,760)



アサリとちぢみほうれん草の
アンチョビクリームパスタ
Clams & Spinach Anchovies Cream Pasta
サラダ・スープ・ドリンク

NEW!
¥1,600
(税込¥1,760)



サーロインのローストビーフ丼
~シャリアピンソース~
Roast Beef Rice Bowl
サラダ・スープ・ドリンク

NEW!
¥1,600
(税込¥1,760)



牛ハラミステーキ丼
~自家製サルサソース~
Beef Harami Steak Rice Bowl
サラダ・スープ・ドリンク

NEW!
¥1,600
(税込¥1,760)



生ハムと彩り野菜のサラダランチ
~天然酵母パンと本日のスープ~
Ham & Vegetables Salad Lunch w/Soup & Bread
サラダ・スープ・ドリンク

NEW!
¥1,600
(税込¥1,760)

米沢牛ステーキランチ YONEZAWA STEAK LUNCH

日本3大和牛と称される米沢牛、きめ細かい肉質と、
上質な脂の旨味で、口福なお時間をお楽しみください。

バゲット OR ライス・サラダ・スープ・ドリンク
Baguette OR Rice + Salad + Soup + Set Drink

A5米沢牛特選赤身 (100g) ¥2,900 (税込¥3,190)
(150g) ¥4,000 (税込¥4,400)
(200g) ¥5,300 (税込¥5,830)

※じっくりと焼き上げるため、少々お時間をいただきます。



米沢牛特選赤身 (150g)

産直
スペシャル
価格!

ランチデザート // DESSERT

お食事後に
おすすめのハーフサイズ

本日のデザート +¥350 (税込)
Dessert of the Day

※内容はスタッフにお尋ねください。
* Ask staff for details on dessert of the day.

パスタ/ライス大盛 +¥150 (税込) トッピング(粉チーズ、バター) +¥50 (税込)
All menus include soup, salad and set drink. Large size of pasta/rice +¥150. Extra topping (powdered cheese, butter) +¥50.

ランチセットドリンク // SET DRINK

☕ コーヒー (hot/ice) ☕ 紅茶 (hot/ice) ☕ 黒烏龍茶 (ice)

🍷 果実100%ジュース【オレンジ/アップル/グレープ】

Coffee (hot/iced) / Tea (hot/iced) / Oolong Tea (iced) / Orange Juice / Apple Juice / Grape Juice

☕ ハーブティー (hot) +¥250 (税込) ☕ カフェラテ (hot/ice) +¥250 (税込)

【ローズヒップ&ベリー/カモミール&アップル】
Rose & Berry OR Chamomille & Apple Tea

Cafe Latte (hot/iced)

アルコール // ALCOHOL

ランチ
限定価格!

🍺 ランチ生ビール ¥500
Draft Beer (税込)

🍷 ハイボール ¥500
Whiskey&Soda (税込)

🍷 ワイン(赤・白・スパークリング) ¥500
Wine (Red / White / Sparkling) (税込)