

# 系列店紹介 // OUR RESTAURANTS



ID: BATON\_TOBU  
PW: baton1234

「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

「美味しいお肉とワインのカジュアルビストロ」

## 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

# B A T O N

bistro & grill

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、  
ソムリエが厳選したワインと一緒に楽しみください。

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!



📷 baton\_tobu

# 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

Enjoy the selection of our 15 signature BATON Tapas menus!

パン(2pc)  
(税込) ¥330

全粒粉クラッカー  
(5枚)  
(税込) ¥330

自家製前菜 9 種盛合せ ハーフ (1-2人前) ¥2,180 (税込¥2,398)  
Cold Appetizer Platter (9 Kinds) レギュラー (3-4人前) ¥3,180 (税込¥3,498)

カルパッチョ・ラタトゥイユ・ポテサラ・オリーブマリネ・セビーチェ・ピクルス・サーモンリエット・コールドビーフ・ラペなど全9種のこだわりが詰まった盛合せ!  
(※仕入れ状況によって内容が変わることがあります。)

**おすすめ!**

【シャンパン】レテ・ヴォートラン204 RM (フランス)

グラス  
GLASS

🇫🇷 Lété Vautrain 204 (France)

品種: ピノムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ

¥1,380  
(税込¥1,518)

りんごや桃やアプリコットのような上品なアロマ。前菜とのマリアージュをぜひ!



※写真はレギュラーサイズです。

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!



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  
アンチョビと青のりの風味を効かせた人気タパス!



彩りピクルス ¥580  
(税込¥638)  
Pickels  
7種のお野菜を自家製のピクルス液に漬け込んだ、  
爽やかな酸味と甘みが広がるピストロ定番タパス!

orange  
WINE

オレンジワインと合うタパス料理 /  
with ORANGE WINE



**おすすめ!**  
イクラとサーモンのリエット ¥980  
~アボカドタルタルのタルティヌ~ (税込¥1,078)  
Salmon & Salmon Roe Rillettes w/ Avocado Tartare



北海道産インカのみぎめと  
イベリコベーコンのポテサラ ¥650  
(税込¥715)  
Potato Salad w/Iberian Pork Bacon  
粒マスタードのアクセント感じる特製ポテトサラダ!



季節野菜のラタトゥイユ ¥650  
(税込¥715)  
Vegetable Ratatouille  
トマトで旬野菜をじっくり煮込んだ、  
フランス・プロヴァンス地方の郷土料理。

red  
WINE

赤ワインと合うタパス料理 /  
with RED WINE



**おすすめ!**  
鶏白レバーとフォアグラのムース ¥980  
~ブリュレ仕立てイチヂクのコンフィチュール~ (税込¥1,078)  
Chicken White Liver & Foie Gras Mousse  
ワインのお供に! 超なめらかに仕立てた絶品ムース!  
ぜひパンやクラッカーと一緒にどうぞ!



チーズ 2 種盛り合わせ ¥1,280  
~1~2人前~ (税込¥1,408)  
Cheese Platter (2 kinds)  
ブルーチーズやハードタイプのチーズなど、その日  
の仕入れに応じた魅力的なチーズをぜひ!



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  
にんにく、タイム、ローリエで香り豊かにマリネ。  
最初の一皿にも、食後のつまみにもぴったりです!

# 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)



シヤルクトリの盛合せ (約2人前)  
~生ハム ハモンセラノー・パテドカンパーニュ・  
イベリコチョコリソー・鶏白レバームースなど~  
Charcuterie Platter

¥2,180  
(税込¥2,398)

パン(2pc)  
(税込) ¥330  
全粒粉クラッカー  
(5枚)  
(税込) ¥330



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  
山形直送の三大和牛の希少部位イチボをしっかりと低温調理。  
うずらの卵とチコリーで食感や旨味をお楽しみください!

¥3,180  
(税込¥3,498)



6種の葉野菜と彩り根菜のサラダ レギュラー ¥1,180  
~BATON特製生野菜ドレッシング~ (税込¥1,298)  
Vegetable Salad w/Baton Original Dressing スモール ¥880  
大人気の自家製生野菜ドレッシングが引き立つシンプルなサラダ! (税込¥968)



イワシのハーブマリネとルッコラの  
ニース風サラダ レギュラー ¥1,280  
Herb-Marinated Sardines & Arugula Niçoise Salad (税込¥1,408)  
スモール ¥930  
フランス2大サラダの一つ。さっぱりとしたドレッシングで  
野菜の美味しさを存分に味わえる食べ飽きないサラダです。 (税込¥1,023)

※写真はイメージです。

※All pictures shown are for illustration purpose only.

# HOT APPETISERS / 温前菜



丸ごとロメインレタスのグリルと  
イペリコベーコンのリヨン風サラダ ¥1,280  
(税込¥1,408)  
*Romaine Lettuce Caesar Salad*  
フランス2大サラダの一つ。食べ応えあるビストロ定番サラダです!



真鯛と高原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)  
*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  
取ったフォンを使ったソースで仕上げた贅沢な一品。



だいせんどり  
大山鶏と季節野菜のフリット ¥1,480  
~ブルギニオンバターソース~ (税込¥1,628)  
*Fried Chicken & Seasonal Vegetables w/Bourguignon Butter*  
鳥取県産大山鶏を使用。旬野菜と一緒にフリットし、パセリやんにく、  
レモンなどで味付けしたブルギニオンバターで仕上げました。



てんげんとん  
山形県産天豚のカスレ ¥1,530  
(税込¥1,683)  
*Cassoulet w/Yonezawa Pork Loin*  
天豚とは、パウダースノーが降る土地で健康的に育てられた特別な  
ブランド豚。さっぱりとした口当たりながらも、甘みのある脂身が特徴です。



BATON  
名物!

ディナー  
タイム  
限定

スフレオムレツ (本日のソース) ¥1,880  
(税込¥2,068)  
~天然酵母のパン付(2pc)~  
*Souffle Omelette w/Today's Sauce & Bread*  
フランス・モンサンミッシェル発祥で当店  
大人気のふわふわオムレツ。品切れの際はご了承下さい!

単品 ¥1,580  
(税込¥1,738)



おすすめ!

6種魚介の濃厚ブイヤベース (約2人前) ¥3,480  
~天然酵母のパン付(2pc)~ (税込¥3,828)  
*6 Kinds of Seafood Bouillabaisse (Served w/Bread)*  
世界三大スープの一つ、魚介の旨味を凝縮したスープです。  
手間暇かけて1から魚介の出汁をとり、丁寧に仕上げた一品です。

※All pictures shown are for illustration purpose only.

# MAINS

## お肉料理



「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。

厳選米沢肉 3種盛合せ

# 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  
Iberian Bacon & Porcini  
Mushroom Cacio E Pepe

¥1,730  
(税込¥1,903)  
大盛り +¥500  
(税込¥550)



紅ズワイガニとルッコラの  
カニ味噌トマトソースパスタ  
Crab Miso Tomato Pasta  
w/Snow Crab & Arugula

¥1,730  
(税込¥1,903)  
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  
~青海苔のチュイル~  
Sea Urchin & Salmon Roe  
Cream Risotto w/Nori Seaweed

¥2,480  
(税込¥2,728)  
大盛り +¥500  
(税込¥550)

### 当店の看板メニュー! / PREMIUM GRILL MEAT

おすすめ!

厳選米沢肉 2種盛合せ (200g) ¥4,800  
(税込¥5,280)  
Meat Platter (2 kinds)  
米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g

おすすめ!

厳選米沢肉 3種盛合せ (300g) ¥7,800  
(税込¥8,580)  
Meat Platter (3 kinds)  
米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g・米沢牛イチボ100g

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

米沢牛 イチボ (100g) ¥3,600  
(税込¥3,960)  
A5 Japanese Yonezawa Beef Aitchbone

米沢天元豚 ロース (100g) ¥2,200  
(税込¥2,420)  
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.



仔羊のロース芯のレアカツレツ ¥2,800  
(税込¥3,080)  
~赤ワインソース~  
Lamb Cutlet w/Red Wine Sauce

# 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!



静岡抹茶の  
バスク風チーズケーキ (税込¥1,078)  
*Matcha Basque-Style Cheesecake*  
風味豊かな静岡抹茶を感じる  
こだわりチーズケーキ



ヌガーグラッセ ¥980  
~ブルーベリーのソース~ (税込¥1,078)  
*Nougat Glacé w/Blueberry Sauce*  
ふわっと軽くて口どけが魅力のアイス  
デザート。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!



ショコラカタラーナ

ショコラカタラーナ ¥980  
~オレンジソースとクランブル~ (税込¥1,078)  
*Chocolat Catalana w/Orange Sauce*  
なめらかな舌触りと、ほろ苦い  
キャラメリゼの相性が抜群!

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

＼お得なセットドリンク!／

## DESSERT SET DRINK

### TEA 紅茶



日本人の味覚に合う  
茶葉を厳選し、直輸入  
した紅茶ブランド  
『amsu tea』の紅茶を  
お取り寄せしました。

紅茶 【アイス・ホット】 +¥250  
*Earl Grey Tea (Iced OR Hot)* (税込¥275)

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。

ローズヒップベリー 【ホット】 +¥300  
*Sweet Ruby Flavor Tea (Hot)* (税込¥330)

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。

カモミールアップル(ノンカフェ) 【ホット】 +¥300  
*Chamomile & Apple Herb Tea (Hot)* (税込¥330)

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】 +¥250  
*Coffee (Iced OR Hot)* (税込¥275)

カフェラテ 【アイス・ホット】 +¥350  
*Caffé Latte (Iced OR Hot)* (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)