

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



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!



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)



シヤルクトリーの盛合せ (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
¥1,730
(税込¥1,903)
大盛り +¥500
(税込¥550)

Iberian Bacon & Porcini
Mushroom Cacio E Pepe



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
¥1,730
(税込¥1,903)
大盛り +¥500
(税込¥550)

Crab Miso Tomato Pasta
w/Snow Crab & Arugula



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

Sea Urchin & Salmon Roe
Cream Risotto w/Nori Seaweed

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

Lamb Cutlet w/Red Wine Sauce

※All pictures shown are for illustration purpose only.

※お米は国産米を使用しております。※写真はイメージです。

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



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)