# 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)



# 系列店紹介 // OUR RESTAURANTS

「誰もが楽しめる江戸前寿司と一品料理。 30年以上の老舗職人が届ける技と心で日常に小さな贅沢を...」



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



**2** 03 3590 4884

O sushikaz\_ikebukuro



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



**2** 03 3598 0050

(O) sushikaz\_akabane



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





O baton\_tokyo

BATON

「道を極めた職人が惚れた肉を、お手ごろ価格で」

埼玉県和光市丸山台1-10-4 FsBOX 2F

FsBOX Bld. 2F. 1-10-4 Maruvamadai, Wako-shi, Saitama

**2** 048 466 0072

(O) sushikaz\_wakoen

「カジュアルに楽しめるフレンチビストロ」

**3** 03 6384 4535

WAKO-EN



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



#### 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

**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、デザートの全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)

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 アップルタルト OR ガトーショコラ OR カッサータ Apple Tart OR Gateau Chocolat OR Cassata

6.ドリンク

コーヒー (hot/ice)・紅茶 (hot/ice)・黒鳥龍茶 (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」

BATON

baton\_tobu

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



**2** 048 466 0072

Sushikaz\_wakoen

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。



# 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春キャベツのカチョエペペ
- カツオと新玉ネギのトマトラグーパスタ
- ・あさりと菜の花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
- ・米沢牛のビーフシチュー
- ・本マグロのレアステーキ丼
- ローストビーフ丼
- ・牛ハラミステーキ丼

#### 4. 選べるデザート

アップルタルト OR ガトーショコラ OR カッサータ Apple Tart 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) / Camomille & Apple Tea (hot) / Orange or Apple or Grape Juice

# 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 A5 Rank Yonezawa Wagyu Beef Steak (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。



## 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**(版A) トッピング(粉チーズ、バター)+**¥50**(版A) (温玉)+**¥110**(版A)

¥1,700

All menus include soup, salad and set drink. Large size of pasta/rice +¥150. Extra topping (powdered cheese, butter) +¥50.



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



大山鶏のコンフィー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



赤ワインでじっくり煮込んだ米沢牛のビーフシチュー ¥1.700 (税込¥1,870)

¥1.600

サラダ・スープ・ドリンク・バゲットorライス

本マグロのレアステーキ丼 ~ 焦がしガーリック醤油~ Bluefin Tuna Rare Steak Rice Bowl w/Garlic Sauce サラダ・スープ・ドリンク

¥1.700 (税込¥1,870)



イベリコベーコンと 春キャベツのカチョエペペ (税込¥1,760)

Iberico Bacon&Cabbage Cacio E Pepe サラダ・スープ・ドリンク

温玉のせ +¥110



トマトラグーパスタ

サラダ・スープ・ドリンク

Tomato Ragu Pasta w/Bonito and Spring Onion



あさりと菜の花の アンチョビクリームパスタ

Clams & Nanohana Anchovies Cream Pasta サラダ・スープ・ドリンク



サーロインのローストビーフ丼 ¥1,600 ~シャリアピンソース~

Rose & Berry OR Chamomille & Apple Tea

Roast Beef Rice Bowl

温玉のせ +¥110



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

¥1.600 (税込¥1,760) 温玉のせ +¥110



生ハムと彩り野菜のサラダランチ ¥1,600 ~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

### ランチセットドリンク // SET DRINK

コーヒー (hot/ice) 和茶 (hot/ice) 黒烏龍茶 (ice)

早実100%ジュース【オレンジ/アップル/グレープ】

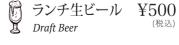
Coffee (hot/iced) / Tea (hot/iced) / Oolong Tea (iced) / Orange Juice / Apple Juice / Grape Juice

「ハーブティー (hot) +¥250 概込

【ローズヒップ&ベリー/カモミール&アップル】

**プカフェラテ** (hot/ice) +¥250 概込 Cafe Latte (hot/iced)

## アルコール // ALCOHOL 限定価格



ハイボール ¥500 レモンサワー ¥500 Whiskey&Soda (税込) Lemon Sour

