

LUNCH ANNIVERSARY COURSE

ランチアニバーサリーコース ● ¥4,000 (税込)

お誕生日や記念日などの
特別な日におすすめ！

乾杯スパークリング
(ソフトドリンク変更可)
Glass of Sparkling Wine

シェフこだわり前菜
Chef's Special Appetiser

本日のスープ
～天然酵母のパン付～
Soup of the Day & Bread

旬を味わうパスタ
Seasonal Pasta

山形県産米沢牛特選赤身のグリル (50g)
～季節野菜付き～

Grilled A5 Yonezawa Beef & Seasonal Vegetables

※追加+¥1,300で100gに変更可

※変更の際はグループ全員統一の対応となります

Change meat to 100g for +¥1,300

デザートプレート (メッセージ入り)

Dessert of the Day

ドリンク

コーヒー・紅茶

Coffee / Tea



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, Toshima-ku, Tokyo

月～金 11:30-15:30
17:00-22:30
土 11:00-22:30
日祝 11:00-22:00

▶ご予約はコチラ◀

☎ 03 6384 4535



丁寧にじっくりと焼く米沢牛を
目玉に、季節感ある一品料理を
こだわりのワインと一緒にご賞
味あれ！幅広いメニューで、家
族からカップル、友人同士など
様々なシーンでご利用下さい！



テーブル席 (2～約30名様)
外からでも見える開放的な
オープンキッチンと、暖かみ
のあるクラシックとモダンが
調和したインテリア。デートや接
待はもちろん、普段使いにも是非
ご利用ください。



カウンター席 (1～8名様)
目の前でシェフが作る料理を堪能
できるお席です。シェフとの
会話をお楽しみいただきながら、
お食事をお召し上がりいただけ
ます。



個室 (2～12名様)
4名様、6名様テーブルをご用意
しております。結合できるので、
最大12名様までご利用
いただけます。

www.riverside-tokyo.jp

B A T O N

コースメニュー

COURSE MENU

PARTY PLAN

飲み放題付パーティープラン

● ~~¥5,500~~ → ¥5,000 (税込) ●

(※12月と3月は通常価格5,500(税込)となります。)

——— 大人数でのご宴会や
食事会にぴったりのプラン! ———

自家製前菜 3 種盛合せ

Appetisers of the Day (3 kinds)

自家製生野菜ドレッシングと ハモンセラーノのサラダ

Salad w/ Homemade Dressing & Jamón Serrano

アンチョビバターのフライドポテト

Crispy French Fries w/ Anchovy Butter

黒毛和牛のアッシパルマンティエ ～フレンチグラタン～

Wagyu Beef Gratin – French Hachis Parmentier

厳選豚と鶏の炭火焼き2種盛り合わせ

～ワイルドライスとバルサミコソース～

Charcoal-Grilled Pork & Chicken

+¥500(税込)でデザート追加可能

Dessert can be included for +¥500



BISTRO DINNER COURSE

BATONビストロディナーコース ● ¥5,500 (税込)

飲み放題付 ¥7,500 (税込)

——— 豊洲直送の鮮魚や季節野菜、メインには
三大和牛の「米沢牛」を堪能できるBATON定番コース! ———

季節のアミューズ

Seasonal Amuse-Bouche

天然酵母のパン (2pc)

Bread 2pc

炭焼き鰹のミキユイ

～焼き茄子とかぼすのグリビッシュソース～

Charcoal-Grilled Bonito Mi-Cuit

鶏肉の低温調理とベシャメルグラティネ

Gratin of Slow-Cooked Chicken w/ Béchamel Sauce

熊本県産真鯛のポワレ

～九条葱のコンディマン～

Red Sea Bream Poiret w/ Kujo Leek Condiment

山形県産米沢牛特選赤身の炭火焼き (50g)

～ワイルドライスとグレービーソース～

Charcoal-Grilled Yonezawa Wagyu Beef

※追加+¥1,500(税込)で100gに変更可能
※変更の際はグループ全員統一の対応となります

Change meat to 100g for +¥1,500

本日のデザート

Dessert of the Day



DINNER ANNIVERSARY COURSE

ディナーアニバーサリーコース ● ¥6,000 (税込)

飲み放題付 ¥8,000 (税込)

——— お誕生日や記念日などの特別な夜におすすめ! ———

BATONビストロディナーコース

BATON Bistro Dinner Course (See previous page)

+

乾杯スパークリング

(ソフトドリンク変更可)

Glass of Sparkling Wine



デザートプレート (メッセージ入り)

Dessert Plate w/Message



※ コースメニューは2名様より承ります。

Course menu is available from 2+ people.

※ 仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

Contents of the menu may change.

※ BATONビストロディナーコース、
ディナーアニバーサリーコースはディナータイム限定です。
Bistro Dinner Course and Dinner Anniversary Course available for dinner time only.

※ パーティープランとBATONビストロディナーコースは
当日注文も承ります。(アニバーサリーコースは前日まで)
For party plan and bistro dinner course, same day booking is accepted.

※ パーティープラン除き、7名以下は個別、8名以上は大皿提供です。
7 guests or fewer: individual; 8+: shared (party plans excluded).