

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、
当店人気の万能ドレッシング

200ml: ¥650 (税込)



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...」



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



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



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お肉を、お手ごろ価格で」



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

「米沢牛と日本ワインのフレンチビストロ」

BATON bistro
& grill

東京都豊島区西池袋1-1-25 東武百貨店池袋店
レストラン街スペイス14F
Tobu Department Store Ikebukuro, Restaurant Floor "Spice" 14F



048 466 0072
03 6384 7027
sushikaz_wakoen

LUNCH MENU

「曜日で変わる、日常を彩るBATONランチ」

Weekday 11:30~15:30
Weekend 11:00~16:00

lunch

BATONビストロランチセット

お得な
人気ランチ
セット!



BISTRO LUNCH SET

¥2,300
(税込¥2,530)

1. 本日のスープ

Soup of the Day

2. 前菜 3種盛り合わせ

Assorted Appetisers of the Day (3 kinds)

3. 選べるメイン

(中面のメニューよりお選びください)

Choose main dish from next page

4. 自家製デザート

Homemade Dessert

5. ドリンク

コーヒー (hot/ice)・紅茶 (hot/ice)・黒烏龍茶 (ice)
Coffee (hot/iced) / Tea (hot/iced) / Oolong Tea (iced)

牛バラミのレアステーキ

~クランチポテト添え グレイビーソース~

Beef Harami Steak w/French Fries

パン OR ライス・サラダ・スープ・ドリンク

Baguette OR Rice + Salad + Soup + Set Drink

(150g) ¥2,000 (税込¥2,200)

(300g) ¥3,600 (税込¥3,960)



ランチ
スペシャル
価格!

「炭火焼きとタパスの隠れ家ビストロ」

BATON
② baton_tokyo

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。

【月・水・金・日】のメニュー

MENU FOR MON/WED/FRI/SUN

パスタ/ライス 大盛+¥150(税込) トッピング(粉チーズ、バター)+¥100(税込) (温玉)+¥120(税込)



山形県産天元豚 赤ワインで仕立てた洋風角煮
Yonezawa Pork Loin Braised in Red Wine
¥1,600
(税込¥1,760)
【パンorライス・サラダ・スープ・ドリンク】



鳥取県産大山鶏のコンフィ
~ペシャメルソースとchedarチーズのグラタン仕立て~
Gratin-Style Daisen Chicken Confit
¥1,600
(税込¥1,760)
【パンorライス・サラダ・スープ・ドリンク】



豊洲直送サーモンのポワレ
~地中海風焦がしバターソース~
Salmon Poeler w/Butter Sauce
¥1,600
(税込¥1,760)
【パンorライス・サラダ・スープ・ドリンク】



熊本県産真鯛のガーリック漬け炙り丼と〆の鰯出汁
~サフラン風味のマリニエールビアンコ~
Steamed Sea Bream & Garlic Rice Bowl
¥1,500
(税込¥1,650)
【サラダ・スープ・ドリンク】



タコとドライトマト、ピスタチオの
トラパネーゼ ~シチリア風~
Octopus & Pistachio Trapanese Pasta
¥1,500
(税込¥1,650)
【サラダ・スープ・ドリンク】



ムール貝と生海苔のクリームパスタ
~香草パン粉のアクセント~
Mussels & Seaweed Cream Pasta
¥1,500
(税込¥1,650)
【サラダ・スープ・ドリンク】



牛すじと香味野菜の
トマトラグーパスタ
Beef Tendon Ragu Pasta
¥1,500
(税込¥1,650)
【サラダ・スープ・ドリンク】

【火・木・土】のメニュー

MENU FOR TUE/THU/SAT

パスタ/ライス 大盛+¥150(税込) トッピング(粉チーズ、バター)+¥100(税込) (温玉)+¥120(税込)



山形県産天元豚 赤ワインで仕立てた洋風角煮
Yonezawa Pork Loin Braised in Red Wine
¥1,600
(税込¥1,760)
【パンorライス・サラダ・スープ・ドリンク】



鳥取県産大山鶏のロティ (ロースト)
~セップ茸のシュブリーム(クリームソース)~
Daisen Chicken Roasted à la Roti
¥1,600
(税込¥1,760)
【パンorライス・サラダ・スープ・ドリンク】



熊本県産真鯛のヴァーポール (蒸し料理)
~サフラン風味のマリニエールビアンコ~
Steamed Sea Bream "Vapeur" Style
¥1,600
(税込¥1,760)
【パンorライス・サラダ・スープ・ドリンク】



サーロインのスマーキービーフ丼 ~ハラペニヨソース~
Roast Beef Rice Bowl w/Jalapeño Sauce
¥1,500
(税込¥1,650)
【サラダ・スープ・ドリンク】



イベリコベーコンとルッコラの
大葉のジェノベーゼ
Shiso Pesto Pasta w/Iberian Bacon & Arugula
¥1,500
(税込¥1,650)
【サラダ・スープ・ドリンク】



ハーブ香るスープ仕立て風
ペスカトーレロッソ
Soup-Style Pescatore Pasta
¥1,500
(税込¥1,650)
【サラダ・スープ・ドリンク】



紅ズワイガニとブロッコリーの
柚子胡椒風味のクリームパスタ
Yuzu Kosho Cream Pasta w/Crab & Broccoli
¥1,500
(税込¥1,650)
【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) 紅茶 (hot/ice) 黒烏龍茶 (ice)
Coffee (hot/iced) / Tea (hot/iced) / Oolong Tea (iced)

ハーブティー (hot) +¥250(税込)
【カモミール&アップル】
Chamomile & Apple Tea
カフェラテ (hot/ice) +¥300(税込)
Cafe Latte (hot/iced)

※セットドリンクをテイクアウトでご希望の場合は別途50円頂戴いたします。

アルコール // ALCOHOL

ランチ生ビール ¥580
Draft Beer
ハイボール ¥500
Whiskey & Soda
ワイン(赤・白・スパークリング) ¥500
Wine (Red / White / Sparkling)

ランチ特別価格!

デザート // DESSERT



ゴルゴンゾーラのバスク風チーズケーキ
Gorgonzola Basque-Style Cheesecake
¥850
(税込¥935)

マルキーズショコラ ~ブルーベリーソース~
Chocolate Marquise w/Blueberry Sauce
¥850
(税込¥935)

レモン風味のブランマンジェ
~フランス風ミルクプリン~
Lemon-Flavored Blancmange
¥850
(税込¥935)

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