

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...」

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, Toshima-ku, 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, Kita-ku, 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お肉を、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

「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
レストラン街スパイス14F
Tobu Department Store Ikebukuro, Restaurant Floor "Spice" 14F
☎ 03 6384 7027
📍 baton_tobu

LUNCH MENU

Weekday 11:30~15:30

Weekend 11:00~16:00

BATON
SEAFOOD & GRILL

📍 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。

パスタ/ライス大盛+¥150 (税込) トッピング(粉チーズ、バター)+¥80 (税込) (温玉)+¥120 (税込)
 ライスは白米か十六穀米からお選びいただけます。



てんげんとん
山形県産天元豚 ¥1,700 (税込)
 赤ワインで仕立てた洋風角煮
Yonezawa Pork Loin Braised in Red Wine
 【パンorライス・サラダ・スープ・ドリンク】



だいせんどり
鳥取県産大山鶏のコンフィ ¥1,700 (税込)
 ~ベシャメルソースとCHEDDARチーズの
 グラタン仕立て~ *Gratin-Style Daisen Chicken Confit*
 【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 ¥1,700 (税込)
 ~地中海風焦がしバターソース~
Salmon Poeler w/Butter Sauce
 【パンorライス・サラダ・スープ・ドリンク】



こだわり生パスタ
イベリコベーコンとルッコラの ¥1,600 (税込)
 大葉のジェノベーゼ
Shiso Pesto Pasta w/Iberian Bacon & Arugula
 【サラダ・スープ・ドリンク】 **大盛り +¥150**



こだわり生パスタ
ハーブ香るスープ仕立て風 ¥1,700 (税込)
 ペスカトーレロツソ
Soup-Style Pescatore Pasta
 【サラダ・スープ・ドリンク】 **大盛り +¥150**



こだわり生パスタ
紅ズワイガニとブロッコリーの ¥1,700 (税込)
 柚子胡椒風味のクリームパスタ
Yuzu Kosho Cream Pasta w/Crab & Broccoli
 【サラダ・スープ・ドリンク】 **大盛り +¥150**



サーロインのスモーキービーフ丼 ~ハラペーニョソース~ ¥1,700 (税込)
Roast Beef Rice Bowl w/Jalapeno Sauce
 【サラダ・スープ・ドリンク】 **温玉+¥120**



まだい
熊本県産真鯛のガーリック漬け炙り丼とメの鯛出汁 ¥1,600 (税込)
Broiled Sea Bream & Garlic Rice Bowl
 【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) ☕ カフェラテ (hot/ice) +¥300 (税込)
 【カモミール&アップル】 *Chamomille & Apple Tea*
 【カフェラテ】 *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 **ランチ特別価格!**

🍺 ランチ生ビール ¥550 (税込)
Draft Beer

🍷 ハイボール ¥500 (税込)
Whiskey&Soda

🍷 ワイン(赤・白・スパークリング) ¥500 (税込)
Wine (Red / White / Sparkling)

BATON
 おすすめ
 ランチ!



BATONビストロ
 ランチセット
 BISTRO LUNCH SET

¥2,400 (税込)

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 (左ページをご参照ください)

Choose main dish from left page

- ・天元豚 赤ワインで仕立てた洋風角煮
- ・大山鶏のコンフィ グラタン仕立て
- ・イベリコベーコンとルッコラの大葉のジェノベーゼ
- ・柚子胡椒風味のクリームパスタ
- ・スープ仕立て風ペスカトーレロツソ
- ・サーモンのポワレ
- ・サーロインのスモーキービーフ丼
- ・真鯛のガーリック漬け炙り丼

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)

牛ハ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) ¥2,200 (税込)

(300g) ¥3,900 (税込)

※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
 スペシャル
 価格!



牛ハラミのレアステーキ (150g)

ランチーフデザート // DESSERT

お食事後に
 おすすめのーフサイズ

ガトーショコラ
Gateau Chocolat

+350 (税込)

バニラアイス
Vanilla Ice Cream

+150 (税込)