GRAND MENU

BATON

DESSERT / デザート

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

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

レモン風味の ブランマンジェ ¥850 (税込¥935)
Lemon-Flavored Blancmange

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

マルキーズショコラ

ゴルゴンゾーラのバスク風チーズケーキ

レモン風味のブランマンジェ

SET DRINK / セットドリンク

紅茶 (ホット・アイス) +¥250 (税込¥275)
Earl Grey Tea (Hot/Iced)

カモミール&アップル (ハーブティー) +¥300 (税込¥330)
Chamomile & Apple Herb Tea

コーヒー (ホット・アイス) +¥250 (税込¥275)
Coffee (Hot/Iced)

カフェラテ (ホット・アイス) +¥350 (税込¥385)
Caffé Latte (Hot/Iced)

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)

※写真はイメージです。

※All pictures shown are for illustration purpose only.

Free WiFi

BATON

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お楽しみください。

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_tokyo

鮮魚のカルパッチョ

APPETISERS
前菜

おまかせ前菜３種盛合せ（1～2人前） ¥980
(税込¥1,078)
Assorted Appetiser Platter (3 kinds)

季節野菜のラタトゥイユ ¥680
(税込¥748)
Vegetable Ratatouille

北海道産インカのめざめと
イベリコベーコンのポテトサラダ ¥680
(税込¥748)
Potato Salad w/Iberian Pork Bacon

鮮魚のカルパッチョ ¥1,080
(税込¥1,188)
~瀬戸内レモンのジュレとゼスト~
Fresh Fish Carpaccio w/Setouchi Lemon Jelly & Zest

本マグロ天身のミキュイ ¥1,480
(税込¥1,628)
~アボカドのフォンダンとほうれん草のサブレ~
Tuna Mi Cuit w/Avocado Fondant&Spinach Sable

山形県産米沢牛特選赤身と
ウニのタルタル ¥2,480
(税込¥2,728)
~ホワイトバルサミコソース~
Yonezawa Beef & Fresh Sea Urchin Tartare

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 ¥1,630
(税込¥1,793)
Iberian Bacon & Porchini
Mushroom Cacio E Pepe
大盛り +¥500
(税込¥550)

山形県産米沢牛の
ボロネーゼ ¥1,630
(税込¥1,793)
Yonezawa Beef Bolognese
大盛り +¥500
(税込¥550)

ウニとイクラの
クリームリゾット ¥1,880
(税込¥2,068)
~青海苔のチュイル~
Sea Urchin & Salmon Roe
Cream Risotto w/Nori Seaweed
大盛り +¥500
(税込¥550)

※お米は国産米を使用しております。※写真はイメージです。

※All pictures shown are for illustration purpose only.

たっぷり魚介のアクアパッツァ ¥2,280
(税込¥2,508)
~天然酵母のパン付(4pc)~
Seafood Acqua Pazza (Served w/Bread)

ズワイガニのベシャメルフリット ¥980
(税込¥1,078)
~アメリケーヌソース~
Béchamel-Fried Snow Crab

A LA CARTE / 温菜

燻製香るスカモルツァチーズと
じゃがいものニョッキ ¥1,180
(税込¥1,298)
Potato Gnocchi w/Smoked Scamorza

【数量限定】トルティージャオムレツ
スキレット仕立て ~本日のソース~ ¥1,380
(税込¥1,518)
Tortilla Omelette w/Today's Sauce

天然酵母のパン(4pc) ¥400
(税込¥440)
お料理とご一緒に!
Bread (4 pcs)

燻製香るスカモルツァチーズとじゃがいものニョッキ

真鯛と高原キャベツの
ラビオリ ¥1,180
(税込¥1,298)
~鯛出汁のクリームソース~
Red Sea Bream & Cabbage Ravioli

ワインや
お酒の
お供に!

SNACKS / おつまみ

シャルキュトリー盛合せ (1～2人前) ¥730
(税込¥803)
~生ハム ハモンセラーノ・パテドカンパーニュ・
イベリコチョリソーなど~
Charcuterie Platter (Serves 1-2)

アンチョビバターのフライドポテト ¥680
(税込¥748)
Crispy French Fries w/Anchovy Butter

自家製ピクルス ¥480
(税込¥528)
Pickles

ミックスナッツ ¥480
(税込¥528)
Mixed Nuts

※お米は国産米を使用しております。※写真はイメージです。

※All pictures shown are for illustration purpose only.

MAINS
メイン料理

「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。

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.

お得な盛合せをご用意!

厳選お肉２種盛合せ (200g) ¥3,900 (税込¥4,290) *Meat Platter (2 kinds)* 米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g	厳選お肉３種盛合せ (300g) ¥5,300 (税込¥5,830) *Meat Platter (3 kinds)* 米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g・牛ランプ100g

米沢牛 特選赤身 (100g) ¥2,600 (税込¥2,860)
A5 Japanese Yonezawa Beef

北海道産牛ランプ (100g) ¥1,900 (税込¥2,090)
Beef Rump

米沢天元豚ロース (100g) ¥1,900 (税込¥2,090)
Yonezawa Pork Loin

付け合わせフライドポテト +¥450 (税込¥495)
French Fries

牛ハラミのレアカツレツ ¥2,600 (税込¥2,860)
~赤ワインソース~
Beef Outside Skirt Cutlet w/Red Wine Sauce

宮城県気仙沼産メカジキのグリル ¥1,600 (税込¥1,760)
~ブルギニオンバターのソース~
Grilled Swordfish w/Bourguignon Butter Sauce

※お米は国産米を使用しております。※写真はイメージです。

SALAD / サラダ

20種野菜の彩(いろど)りサラダ
~BATON特製生野菜ドレッシング~
Vegetable Salad w/Baton Original Dressing
レギュラー ¥980 (税込¥1,078)
スモール ¥780 (税込¥858)

サーモンのハーブマリネとルッコラのサラダ
~赤ワインのヴィネグレット~
Lemon-Marinated Salmon & Ruccola Salad w/Red Wine Vinaigrette
レギュラー ¥1,080 (税込¥1,188)
スモール ¥880 (税込¥968)

丸ごとロメインレタスと
イベリコベーコンの焼きシーザーサラダ ¥1,080 (税込¥1,188)
Romaine Lettuce Caesar Salad

※All pictures shown are for illustration purpose only.