



Free WiFi



baton_tokyo

BATON

BATON は、大人カジュアルに楽しめるフレンチビストロ。
じっくりと炭火で焼き上げた「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、
厳選したワインと共に楽しみください。

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!

おすすめの楽しみ方

迷った時は、まずこちらの順番でBATONのお料理をお楽しみください！

1. タパス料理

TAPAS

10種類から選べる
おつまみ料理



2. 前菜料理

APPETISERS

旬食材を使った
こだわりの一皿



3. 炭火焼き
料理

CHARCOAL

ここでしか味わえない
自慢の厳選肉や魚料理



4. パスタ or
丼料理

PASTA&OTHER

最後に楽しむ
シェフ 謹製の一品



5. デザート

DESSERT

別腹で心ほぐれる
お飲み物とスイーツ





BATON TAPAS / タパス料理

ワインやパンと楽しめるBATON自慢のおつまみ料理10種

Enjoy the selection of our 10 signature BATON Tapas menus!

まずはここから！ FRESH STARTER



※写真は2pcです。

雲丹の一口ブリオッシュ (1pc)

～胡桃のバターホイップ～

Sea Urchin Brioche Bite (1pc)

ふわふわのブリオッシュに、ナッツ香るホイップバターと濃厚な雲丹を重ねて。ひと口でクセになる組み合わせ！

おすすめ！

スパークリングワイン
スプマンテ・ブリュット (イタリア)

Spumante Brut (Italy)

品種: シャルドネ、トレヴィアーノ

辛口でエレガントな酸と、雲丹やホイップバターとのマリアージュを！

グラス
GLASS
¥680
(税込¥748)



おまかせ「タパス」盛合せ

Today's Tapas Platter

【 3 種 】 (3 kinds)

¥980
(税込¥1,078)

【 5 種 】 (5 kinds)

¥1,680
(税込¥1,848)

ランブルスコ・
ロゼ スパークリング (イタリア)

Lambrusco Dolce Rosato (Italy)

品種: ランブルスコ・サラミーノ、ランブルスコ・マラーニ

イチゴやベリー香るロゼの泡が、タパスを軽やかに引き立てます！

グラス
GLASS
¥680
(税込¥748)



white
WINE

白ワインと合うタパス料理 /
with WHITE WINE



タコとハラペーニョ、
ライムのセビーチェ

Octopus & Jalapeño Ceviche

ライムと青唐辛子がきいたさっぱりセビーチェ！

¥650
(税込¥715)



アンチョビバターの
フライドポテト

Crispy French Fries w/Anchovy Butter

アンチョビと青のり風味を効かせた人気タパス！

¥750
(税込¥825)



彩りピクルス

Pickels

7種の野菜を使った、爽やかな酸味と甘みが広がるビストロ定番タパス！

¥580
(税込¥638)

orange
WINE

オレンジワインと合うタパス料理 /
with ORANGE WINE



サーモンのリエット

～香草のクリームエーグル～

Salmon Rilletes

¥750
(税込¥825)

全粒粉クラッカー5枚 + ¥330



北海道産インカのめざめと
イベリコベーコンのポテサラ

Potato Salad w/Iberian Pork Bacon

粒マスタードのアクセント感じる特製ポテサラ！

¥650
(税込¥715)



2種のオリーブ
レモンとハーブのマリネ

Herb-Marinated Olives

最初の一皿にも、食後のつまみにもピッタリ！

¥580
(税込¥638)

red
WINE

赤ワインと合うタパス料理 /
with RED WINE



スペイン産ハモンセラーノと
イベリコチョリソー

Serrano Ham & Iberico Chorizo

コクのある生ハムと、ピリ辛のソーセージ

¥700
(税込¥770)



鶏白レバーのムース

～カカオのチュイルと林檎のコンポート～

Chicken White Liver Mousse

ワインのお供に！ 全粒粉クラッカー5枚 + ¥330

¥750
(税込¥825)



季節野菜のラタトゥイユ

Vegetable Ratatouille

トマトで旬野菜をじっくり煮込んだ、フランス・プロヴァンス地方の郷土料理。

¥650
(税込¥715)

天然酵母のパン(2pc)・全粒粉クラッカー(5枚) bread (2pcs) / whole wheat crackers (5pcs) 各 ¥300 (税込¥330)

COLD APPETISERS / 冷前菜



サーモンマリネとルッコラのサラダ
~赤ワインヴィネガーのドレッシング~
Marinated Salmon & Ruccola Salad w/Red Wine Vinaigrette

レギュラー	¥1,180
	(税込¥1,298)
スモール	¥880
	(税込¥968)



豊洲直送 鮮魚のカルパッチョ
~海藻と磯の香り~
Fresh Fish Carpaccio w/Seaweed and Ocean Aroma
新鮮な真鯛に、海藻と海の香りを添えてさっぱりと!



シヤルキュトリーの盛合せ (約2人前)
~生ハム ハモンセラノ・パデドカンパーニュ・
イペリコチョリソー・鶏白レバームース・クラッカーなど~
Charcuterie Platter

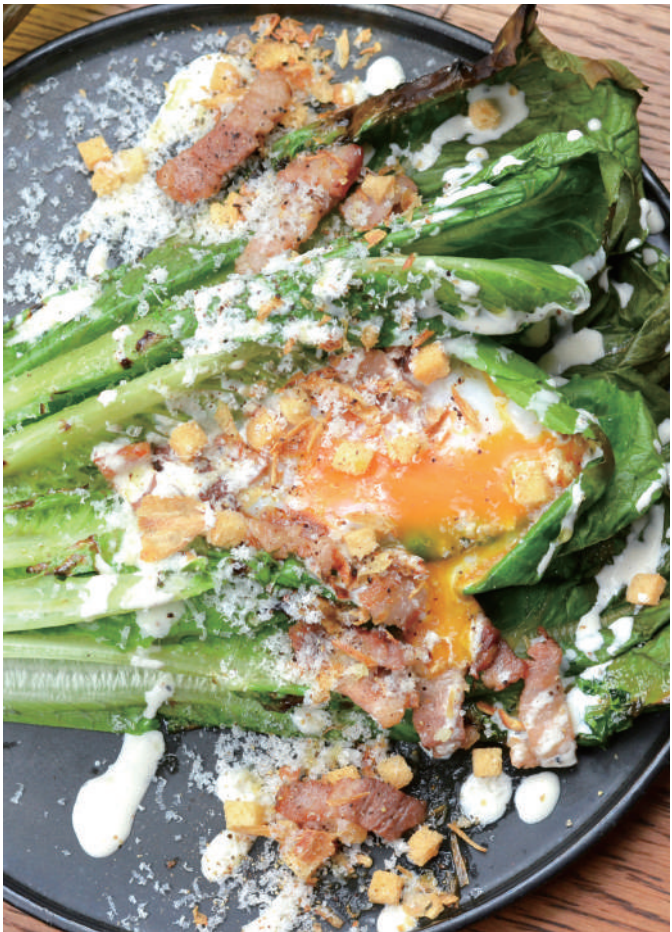
全粒粉クラッカー
(5枚)
(税込) ¥330



おすすめ!
山形県産米沢牛ランプとキャビアの
炭火で仕上げた低温タルタル
Yonezawa Beef & Caviar Tartare

¥2,380
(税込¥2,618)

HOT APPETISERS / 温前菜



丸ごとロメインレタスのグリルと
イペリコベーコンのシーザーサラダ
Romaine Lettuce Caesar Salad

¥1,180
(税込¥1,298)



地中海風魚介のマリニエールビアンコ
~白ワイン煮 スキレット仕立て~
Seafood Marinière Bianco

¥1,180	
(税込¥1,298)	
~パン付(2pc)~	¥1,480
	(税込¥1,628)



燻製香るスカモルツァチーズと
生ハムのタルトフランベ
~フランス風ピザ オニオンベシャメルソース~
Tarte Flambée w/Smoked Scamorza & Jamón Serrano

レギュラー (8cut)	¥1,980	(税込¥2,178)
ハーフ (4cut)	¥1,180	(税込¥1,298)

※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.

SPECIALTIES / おすすめメニュー

ディナータイム限定!

ワインやパンと楽しむ、BATON自慢のおすすめ料理

Enjoy the selection of our signature BATON menus!

パン(2pc)
Bread (2 pcs)
(税込)¥330

BATON
新名物!



スフレオムレツ トリュフ香るセップ茸のクリームソース
~天然酵母のパン付(2pc)~ Souffle Omelette w/Mushroom Cream Sauce & Bread
フランス・モンサンミシェル発祥のふわとろオムレツ!
世界三大キノコ2種を贅沢に使った香り高いソースを添えて

¥1,880
(税込¥2,068)

単品 ¥1,580
(税込¥1,738)



自家製パテドカンパーニュ ¥980
(税込¥1,078)
~緑胡椒のミニョネット~
Homemade Pâté de Campagne

お肉の旨味を凝縮させたフランス田舎風パテ。
丁寧に手作した、ワインと相性抜群の冷前菜



海老と香草のトルテリーニ ¥1,280
(税込¥1,408)
~スープ仕立て(4ケ)~
Tortellini w/Shrimp&Herbs (4 pcs)

ハーブとスパイスをふんだんに使った海老の館を
生地包み、海老の出汁のスープに浮かべた一皿



ガリシア産ムール貝の ¥1,480
白ワイン蒸し ~マリナーラソース~ (税込¥1,628)
White Wine-Steamed Galician Mussels w/Marinara

タイムとにんにく、白ワインで蒸し焼きにしたムール貝
を、トマトソースで煮込んだ温前菜。ワインのお供に



炭火焼きラム肩ロースの ¥1,480
プロシュット ~ディラボラ風~ (税込¥1,628)

Spicy Charcoal-Grilled Lamb Skewers

旨味あふれる肩ロースを炭火で豪快に串焼き。
マスタードやパン粉、スパイスで仕上げた、クセになる悪魔風。



明石タコのガリシア風 炭火焼き ¥1,830
~自家製アイオリソース~ (税込¥2,013)

Grilled Akashi Octopus w/Aioli Sauce

肉厚な明石ダコを炭火で焼き上げた一品。
にんにく香るコク深い自家製アイオリソースでどうぞ。



滋賀県産近江鴨 ¥2,480
ロースの炭火焼き (税込¥2,728)

~赤すぐりのコンフィチュール~

Grilled Omi Duck w/Redcurrant Sauce

自然豊かな琵琶湖育ちのブランド合鴨を炭火で
豪快に、そしてじっくりと火入れ。ロゼ色の鴨肉に、
甘酸っぱいソースが重なるマリージュをぜひ。



BATON風 パエリア ¥3,180
渡り蟹の炊き込み (税込¥3,498)

ブイヤベース (約2人前)

大盛り +¥500
(税込¥550)

BATON-Style Paella

白身魚の出汁とサフラン、魚介5種で炊き上げた
パエリア。大麦ならではの食感や風味も楽しめ
る、シェフ渾身のメ料理。

※BATON風パエリアは、じっくりと炊き上げるため、30~45分程度お時間を頂戴いたします。 Preparation takes around 30-45 minutes.



厳選米沢肉 3 種の炭火焼き



炭火焼きベーコンの
濃厚カルボナーラ

Carbonara w/ Grilled Bacon

¥1,780
(税込¥1,958)

大盛り +¥500
(税込¥550)



おすすめ!

山形県産米沢牛の
粗挽きボロネーゼ

Yonezawa Beef Bolognese

¥1,780
(税込¥1,958)

大盛り +¥500
(税込¥550)

CHARCOAL 炭火焼き

米沢肉の旨味を引き出す
炭火の世界

＼当店の看板メニュー!／ CHARCOAL GRILL MEAT

おすすめ!

山形直送 厳選米沢肉
2 種の炭火焼き (200g)

Meat Platter (2 kinds)

米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g

¥3,900
(税込¥4,290)

おすすめ!

山形直送 厳選米沢肉
3 種の炭火焼き (300g)

Meat Platter (3 kinds)

米沢牛ランプ100g・米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g

¥5,900
(税込¥6,490)

米沢牛 特選赤身 (100g)

A5 Japanese Yonezawa Beef

¥2,800
(税込¥3,080)

米沢牛 ランプ (100g)

Beef Rump

¥3,100
(税込¥3,410)

米沢天元豚 ロース (100g)

Yonezawa Pork Loin

¥2,100
(税込¥2,310)

付け合わせフライドポテト

French Fries

+¥450
(税込¥495)

※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.

追加ソース: マスタードピクルス・チミチュリソース・アイオリソース

Additional toppings: mustard pickles, black pepper, wasabi tartar, aioli sauce.

各+¥100 (税込)

パスタはスモールサイズもご用意できます。

Large size +¥550. Small size is also available.

DESSERT / デザート

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

マルキーズショコラ ¥850
~ブルーベリーのソース~ (税込¥935)

Chocolate Marquise w/Blueberry Sauce

ショコラの甘さとブルーベリーソースの爽やかな酸味

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

レモンの爽やかさと、柔らかい口どけが魅力

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



バスク風チーズケーキ



マルキーズショコラ



ブランマンジェ

＼お得なセットドリンク!／

DESSERT SET DRINK

アールグレイ【アイス・ホット】 +¥350
Earl Grey Tea (Iced OR Hot) (税込¥385)

ベルガモットマスカット【ホット】 +¥350
Bergamot Muscat Flavor Tea (Hot) (税込¥385)

スウィートルビー【ホット】 +¥350
Sweet Ruby Flavor Tea (Hot) (税込¥385)

シャンパンウーロン【ホット】 +¥350
Champagne Oolong Tea (Hot) (税込¥385)

カモミールアップル (ノンカフェ)【ホット】 +¥350
Chamomile & Apple Herb Tea (Hot) (税込¥385)

コーヒー【アイス・ホット】 +¥350
Coffee (Iced OR Hot) (税込¥385)

カフェラテ【アイス・ホット】 +¥450
Caffé Latte (Iced OR Hot) (税込¥495)

エスプレッソ
【シングル】 Single Espresso +¥350
(税込¥385)

【ダブル】 Double Espresso +¥450
(税込¥495)

イングリッシュ
ブレックファースト【ホット】 +¥350
English Breakfast Black Tea (Hot) (税込¥385)