

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!

まずは乾杯！タパスにピッタリな泡！

START WITH BUBBLES

スプマンテ・ブリュット (イタリア) 甘 |-----| 辛 GLASS
 軽 |-----| 重
 Spumante Brut (Italy) ¥680 (税込¥748)

品種: シャルドネ、トレッビアーノ

爽やかな酸味とフレッシュな果実味。タパスと気軽に楽しめる辛口スパークリング。



季節限定

春のアミューズ "ひとくちグリーンコーン"
 ~グリーンピースと新玉ねぎのムース、キャビアを添えて~

Spring Amuse "Green Cone" New Onion & Green Pea, Caviar

春の訪れをひとくちで。旬のグリーンピースと新玉ねぎのムースを、香草香るミニコーンに詰めました。最初の一品として、お1人様1本ずつどうぞ。

1本 / ¥580 (税込¥638)



人気!

クランチフライドポテト
 選べる3種のフレーバー

Crispy French Fries -
 Choice of Anchovy Butter, Truffle Oil, or Jalapeño Cheddar

- ・アンチョビバター
- ・トリュフオイル
- ・ハラペーニョチェダーチーズ

各 ¥850 (税込¥935)

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 ¥680 (税込¥748)
 Octopus & Jalapeño Ceviche
 ライムと青唐辛子がきいたさっぱりセビーチェ!



2種のオリーブの
 地中海風マリネ ¥580 (税込¥638)
 Herb-Marinated Olives
 最初の一品にも、食後のつまみにもピッタリ!



彩りピクルス ¥580 (税込¥638)
 Pickles
 彩り野菜の爽やかな酸味と甘みが楽しめる、ビストロ定番タパス。

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 ¥780 (税込¥858)
 ~香草のクレームエーグル~
 Salmon Rilletes 全粒粉クラッカー5枚 + ¥385



北海道産インカのめざめと
 パンチェッタのポテトサラダ ¥680 (税込¥748)
 Potato Salad w/Pancetta
 粒マスタードのアクセントを感じる特製ポテサラ!



季節野菜のラタトゥイユ ¥680 (税込¥748)
 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。

red WINE

赤ワインと合うタパス料理 / with RED WINE



鶏白レバーのムース ¥880 (税込¥968)
 カカオのチュイルと 林檎のコンポート
 ~クラッカー2枚付き~ Chicken Liver Mousse
 濃厚な鶏白レバーのムースに、カカオと林檎のアクセントがワインによく合う一皿。



田舎風パテドカンパーニュ ¥880 (税込¥968)
 Pâté de Campagne
 豚肉の旨味を凝縮したフランスの田舎風お肉のテリーヌ。表面を炙って仕上げました。

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 ¥350 (税込¥385)

COLD APPETISERS / 冷前菜



**こだわりの無添加
生野菜ドレッシング**

6種の葉野菜と根菜チップのサラダ ¥1,180
~BATON特製生野菜ドレッシング~ (税込¥1,298)
Vegetable Salad w/Baton Original Dressing
大人気の自家製生野菜ドレッシングが引き立つシンプルなサラダ!



本日鮮魚の昆布のカルパッチョ ¥1,180
~海藻と磯の香り~ (税込¥1,298)
Fresh Fish Carpaccio w/Seaweed

定番メニューのカルパッチョ。昆布締めした豊洲直送の鮮魚を、生海苔のヴィネグレットでさっぱりとお楽しみいただけます。



季節限定

富山県産ホタルイカのマリネ ¥1,280
~デグリネゾン仕立て~ (税込¥1,408)
Firefly Squid & Spring Vegetables

富山県産の大ぶりなホタルイカにイカ墨を合わせた、季節を感じる冷菜。隠し味の紫蘇がサッパリとしたアクセントに。



季節限定

サクラマスと春野菜のテリーヌ ¥1,280
~桜の香りと春食材のマリアージュ~ (税込¥1,408)
Cherry Salmon Terrine, Spring Style

サクラマスをレモンとディルで一日マリネし、春野菜とともにテリーヌに。桜の花と葉をあしらひ、春の香りと食材のマリアージュをお楽しみください。



自家製タパスの盛り合わせ
Today's Tapas Platter

【3種】 (3 kinds) ¥980
(税込¥1,078)

【5種】 (5 kinds) ¥1,680
(税込¥1,848)

自家製タパスの盛り合わせ5種



そば粉のガレット ¥1,480
~鴨の生ハムのリヨネーズ風サラダ仕立て~ (税込¥1,628)
Buckwheat Galette w/Duck Prosciutto & Citrus
ガレットで巻いて楽しむロールサラダ風。鴨の生ハムの塩味、チーズのkokがアクセント。



シャルキュトリーの盛合せ (約2人前) ¥1,880
Charcuterie Platter (税込¥2,068)
~パテドカンパーニュ・チョリソー・生ハム・鶏白レバームース・サーモンのリエットなど~



黒毛和牛モモ肉のレアステーキ
~サルサ・ヴェルデのタルタル仕立て~
Rare Wagyu Beef Round Steak

低温でじっくりと火入れした厳選黒毛和牛に爽やかなハーブソース。卵黄とキャビアで味の変化を。
¥1,880 (税込¥2,068)

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 ¥350 (税込¥385)

HOT APPETISERS / 温前菜



**BATON
名物!**

【ディナー限定】
名物スフレオムレツ ~桜海老のアメリカヌソース~ **¥1,580**
 (税込¥1,738)
Souffle Omelette
 フランス・モンサンミッシェル発祥の当店自慢の
 スフレオムレツ。今シーズンは桜海老を使った、
 海老の香り豊かな濃厚アメリカヌソースで。
 ~パン付(2pc)~ **¥1,930**
 (税込¥2,123)



**季節
限定**

さわら
鯖のミキュイ **¥1,680**
 (税込¥1,848)
 ~菜の花と金蓮花のオイルで~
Lightly Seared Spanish Mackerel
 鯖はしっかりとレアに火入れ。
 金蓮花(ナスタチウム)とサフランの香りを
 まとったスープに、焦がしバターでソテー
 した菜の花を合わせました。



まつかさ
甘鯛の松笠揚げ (フリット) **¥1,380**
 (税込¥1,518)
 ~BATON風フィッシュ&チップス~
Crispy Scale-Fried Amadai (Tilefish)
 ウロコごと揚げたサクサクの甘鯛に、スパイスとハー
 プの効いたレムラードソース(フランス風タルタル)を
 添えて。ビールとの相性も抜群!



ガリシア風タコ足の炭火焼き **¥1,680**
 (税込¥1,848)
 ~自家製アイオリソース~
Grilled Octopus w/Aioli Sauce
 肉厚なタ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。



ムール貝の白ワイン蒸し **¥1,280**
 (税込¥1,408)
 ~マリナラーソース~
White Wine-Steamed Mussels w/Marinara Sauce
 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!



**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 オニオンベジヤメルソース~
Tarte Flambée w/Smoked Scamorza & Jamón Serrano
 ハーフ (4cut) **¥1,080** (税込¥1,188)
 レギュラー (8cut) **¥1,880** (税込¥2,068)

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 **¥350** (税込¥385)

※写真はイメージです。

※All pictures shown are for illustration purpose only.

CHARCOAL / 厳選肉の炭火焼き

シェフが全国から厳選したお肉を、炭火で豪快にかつ丁寧に焼き上げる盛り合わせ。
黒毛和牛や地鶏、ブランド豚に加え、ジビエが登場することも。

Charcoal-grilled meat selection. See separate menu for today's selection.

BATON
看板
メニュー!

おすすめ!

本日の厳選肉炭火焼き 2種盛り合わせ ¥3,480 (税込¥3,828)

Today's Charcoal Grill Selection (2 Kinds)

※本日のお肉の内容は「別紙」をご覧ください。

3種特別価格!

本日の厳選肉炭火焼き 3種盛り合わせ ¥5,480 (税込¥6,028)

Today's Charcoal Grill Selection (3 Kinds)

※本日のお肉の内容は「別紙」をご覧ください。

付け合わせフライドポテト +¥450 (税込¥495)

Add a Side of Fried Fries +¥495

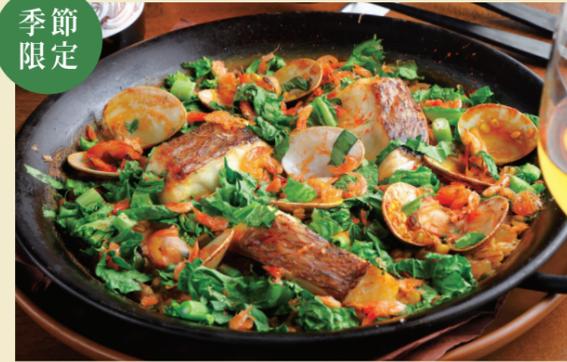
※お肉料理はじっくりと焼き上げるため、少々お時間をいただきます。 Please allow 30-40 minutes for preparation.

肉の旨味を引き出す
炭火の世界

厳選肉炭火焼き 3種盛り合わせ

PASTA&RICE / パスタ&料理

季節限定



【ディナー限定】

Bistroの鯛めし (約2~3人前) ¥3,180 (税込¥3,498)

~桜鯛とハマグリの出汁香る~

Sea Bream Rice w/Clams (Baton Style) 大盛り +¥500 (税込¥550)

鯛と昆布の出汁に、アサリやハマグリ、桜海老の旨みを重ねたビストロの鯛めし。春の味わいを凝縮した一皿です。

※ご注文ごとに丁寧に炊き上げるため、30~40分ほどお時間をいただきます。

季節限定



生しらすとカラスミのアーリオアーリオ ~不知火(しらぬい)みかんの香り~

Aglio e Olio w/Fresh Shirasu&Bottarga ¥1,780 (税込¥1,958)

生しらすとカラスミの旨みを生かした軽やかなオイル系パスタ。旬の柑橘の爽やかな酸味がアクセントに。

大盛り +¥500 (税込¥550)

パスタは、創業100年以上の老舗製麺所から仕入れる淡路島産の生パスタを使用。



炭火焼きベーコンの濃厚カルボナーラ ¥1,780 (税込¥1,958)

Carbonara w/Grilled Bacon

炭火で香ばしく焼き上げたベーコンの旨みを生かした、濃厚なカルボナーラ。

大盛り +¥500 (税込¥550)



赤ワイン仕込みの粗挽きボロネーゼ ¥1,780 (税込¥1,958)

Beef Bolognese

赤ワインでじっくり煮込んだ粗挽き肉の旨みと食感をしっかりと楽しめるパスタ。

大盛り +¥500 (税込¥550)

DESSERT / デザート

シェフ謹製のデザートを、ぜひこだわりの紅茶やコーヒーと一緒に楽しみください。

Enjoy our homemade dessert with special tea or coffee!



ゴルゴンゾーラの
バスク風チーズケーキ (税込¥968)
Gorgonzola Basque-Style Cheesecake
風味豊かなゴルゴンゾーラを感じる
こだわりチーズケーキ



マルキーズショコラ ¥880
~ブルーベリーソース~ (税込¥968)
Chocolate Marquise w/Blueberry Sauce
ショコラの甘さとブルーベリーソース
の爽やかな酸味で感じる至福の一時!



レモン風味のブランマンジェ

レモン風味の
ブランマンジェ (税込¥858)
Lemon-Flavored Blancmange

レモンの爽やかさと、柔らかい
口どけが魅力のデザート

ピスタチオのアイス ¥580
Pistachio Ice Cream (税込¥638)

＼お得なセットドリンク!／

DESSERT SET DRINK

TEA 紅茶



日本人の味覚に合う
茶葉を厳選し、直輸入
した紅茶ブランド
『amsu tea』の紅茶を
お取り寄せしました。

アールグレイ 【アイス・ホット】 +¥300
Earl Grey Tea (Iced OR Hot) (税込¥330)

ベルガモットの爽やかな香りでさっぱりシンプルな人気の紅茶。

ベルガモットマスカット 【ホット】 +¥300
Bergamot Muscat Flavor Tea (Hot) (税込¥330)

みずみずしいマスカットにベルガモットをブレンドしたフレーバーティー。

スウィートルビー 【ホット】 +¥300
Sweet Ruby Flavor Tea (Hot) (税込¥330)

ローズヒップやハイビスカス、アサイー、ローズの花びらを贅沢にブレンド。

シャンパンウーロン 【ホット】 +¥300
Champagne Oolong Tea (Hot) (税込¥330)

凍頂烏龍茶をベースに、ローズやジャスミン、ハイビスカスなどをブレンド。

イングリッシュブレックファースト 【ホット】 +¥300
English Breakfast Black Tea (Hot) (税込¥330)

伝統的な味が楽しめる定番のブレンド。香りや味わいのバランスが◎

カモミールアップル(ノンカフェ) 【ホット】 +¥300
Chamomile & Apple Herb Tea (Hot) (税込¥330)

カモミールに青りんごのような爽やかな香りをブレンドしたハーブティー。



COFFEE コーヒー

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

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

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)