

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!



季節限定
SEASONAL

Summer Amuse

夏のアミューズ
”ひとくちコーンルージュ”

～キャビア、赤パプリカのムース、
コンソメジュレのマリアージュ～

Summer Amuse-Bouche – Corn Rouge

夏の訪れをひとくちで。

旬の赤パプリカのムースにコンソメ
ジュレとキャビアを添えた、彩り豊かな
マリアージュを楽しめるアミューズです。
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)



季節限定
SEASONAL

まいわし
真鯛のオープン焼き
ベッカフィーコ風
1pc / ¥780
(税込¥858)

～日向夏香る焦がしバターソース～
Sicilian-Style Baked Sardines alla Beccafico

シチリア伝統料理。香草や松の実、レーズンを詰めた真イワシに、日向夏の酸味と焦がしバターの香りを合わせました。



人気!
POPULAR

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)

Pickels
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)

～香草のクリームエーグル～
Salmon Rillettes 全粒粉クラッカー5枚 + ¥385



北海道産インカのめざめと
燻しベーコンのポテトサラダ ¥680
(税込¥748)

Potato Salad w/Smoked Bacon
粒マスタードのアクセント感じる特製ポテサラ!



夏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
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～ ¥880
(税込¥968)

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
Pâté de Campagne ¥880
(税込¥968)

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。

ワイン3種飲み比べセット

白3種 または 赤3種 各 ¥1,300 (税込¥1,430)



COLD APPETISERS / 冷前菜



北海道十勝産花畑牧場のブーラーチーズ ~鴨の生ハムと赤い果実のペイサージュ~ **¥1,580**
(税込¥1,738)
Hanabatake Farm Burrata Cheese
人気のブーラーチーズを夏らしく。
旬の果実と鴨の生ハム、ピスタチオを合わせ、五味五感のバランスを大切に仕上げました。



昆布めしたスズキのカルパッチョ **¥1,180**
(税込¥1,298)
~海藻と磯の香り~
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。



とうもろこしのフラン **¥980**
(税込¥1,078)
~焼きとうもろこしのアコパニー~
Sweet Corn Flan

夏代表のとうもろこしを使った、なめらかなフランス風茶碗蒸し「フラン」。焼きとうもろこしやポップコーンを添え、甘みと香ばしさ、食感の違いをお楽しみ頂けます。



45°Cで仕上げた紅鮭ミキューイ **¥1,280**
(税込¥1,408)
~燻製香るクレマエーグルとセルパチコのサラダ仕立て~
Mi-Cuit of Red Salmon (45°C)

低温でしっとりレア食感に仕上げた紅鮭のミキューイ。燻製香をまとったパウダーやチュイルとともにお召上がりください。



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**
(税込¥1,298)
~BATON特製生野菜ドレッシング~
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!



自家製タパスの盛り合わせ
Today's Tapas Platter
【3種】(3 kinds) **¥1,080**
(税込¥1,188)
【5種】(5 kinds) **¥1,780**
(税込¥1,958)



シャルキュトリーの盛合せ (約2人前) **¥1,880**
(税込¥2,068)
Charcuterie Platter
~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
低温でしっとり火入れした厳選
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



【ディナー限定】
名物 スフレオムレツ ~マルゲリータ風トマトソース~

Souffle Omelette w/Tomato Sauce

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を夏仕様に。
モッツアレラチーズとバジルを合わせた、マルゲリータ風の味わいをお楽しみください。

¥1,580
(税込¥1,738)

~パン付(2pc)~ ¥1,930
(税込¥2,123)



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 オニオンペシャメルソース~

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)



まつかさ
甘鯛の松笠揚げ(フリット) ¥1,480
(税込¥1,628)

~BATON風フィッシュ&チップス~
Crispy Scale-Fried Amadai (Tile fish)

ウロコごと揚げたサクサクの甘鯛に、スパイスとハーブ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!



ムール貝の白ワイン蒸し ¥1,380
(税込¥1,518)

~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!



あゆ
鮎とズッキーニのフリット ~季節素材の溪流仕立て~

Ayu & Zucchini Fritto

¥1,380
(税込¥1,518)

旬の鮎とズッキーニを合わせた夏の一品。鮎の旨みと肝のほろ苦さ、ズッキーニのやさしい甘みが織りなす、この季節ならではの味わいをお楽しみください。

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)

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 SEASONAL

【ディナー限定】

炭火で仕上げた水蛸の ^{みずだこ} bistro風タコ飯 (約2-3人前) ¥3,280 (税込¥3,608)

Charred Pacific Octopus Rice 大盛り +¥500 (税込¥550)

炭火で焼き上げた水蛸を、ドライトマトやパプリカ、サフランとともに炊き上げた締めの一皿。アイオリソースをよく混ぜてお召し上がりください。

※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 SEASONAL

はも 鱧とカラスミのアーリオアーリオ ~有馬山椒とスタチの香り~

Pike Conger & Bottarga Aglio e Olio

¥1,780 (税込¥1,958)

旬のはもとカラスミを使ったアーリオ・オーリオ。有馬山椒と酢橘が香る、さっぱりとした締めの一皿。

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、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
ブルーベリーのソース (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 ¥780
(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
(税込¥638)
Pistachio Ice Cream

＼お得なセットドリンク!／

DESSERT SET DRINK

TEA 紅茶



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

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
(税込¥330)
Bergamot Muscat Flavor Tea (Hot)

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。

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

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
(税込¥330)
Champagne Oolong Tea (Hot)

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
(税込¥330)
English Breakfast Black Tea (Hot)

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
(税込¥330)
Chamomile & Apple Herb Tea (Hot)

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
(税込¥275)
Coffee (Iced OR Hot)

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

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)