

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13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)

 Spumante Brut (Italy)

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。

甘 |-----| 辛
軽 |-----| 重

グラス
GLASS

¥680
(税込¥748)



秋の一口アミューズ
”トリュフ香るデュクセル最中”

Mushroom Duxelles Monaka

キノコの旨味を凝縮した
濃厚クリームを最中で包んだ
季節のアミューズ。

1pc / ¥450
(税込¥495)

サーモンリエットとクリームチーズの
オープンバゲット (2pc)

Oven-Baked Baguette w/Salmon Rillettes & Cream Cheese

¥680
(税込¥748)

サーモンとクリームチーズ、ハーブを合わせた
濃厚なりエットをバゲットにのせ、香ばしく焼き上げました。



克蘭チフライドポテト
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

季節
限定
SEASONAL



京人参のラベ
ナッツとレーズン

Carrot Râpée w/Nuts & Raisins

京人参の甘みに、ナッツとレーズンをアクセント。

¥480
(税込¥528)



2種のオリーブの
地中海風マリネ

Herb-Marinated Olives

最初の一品にも、食後のつまみにもピッタリ！

¥580
(税込¥638)



彩りピクルス

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。

¥580
(税込¥638)

orange
WINE

＼オレンジワインと合うタパス料理／
with ORANGE WINE

季節
限定
SEASONAL



真ダコとマッシュルームの
オイルコンフィ

Octopus & Mushroom Oil Confit

にんにくとアンチョビを効かせたワインのお供！

¥780
(税込¥858)



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

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！

¥680
(税込¥748)



秋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。

¥680
(税込¥748)

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

Chicken Liver Mousse

¥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



季節限定
SEASONAL

フォアグラのフォンダン
鴨の生ハムと赤ビーツのテグリネゾン
~ブリオッシュを添えて~
Foie Gras Fondant w/Red Beet

¥1,680
(税込¥1,848)

濃厚で口どけなめらかなフォアグラに
赤ビーツを合わせたビストロらしい一皿。
ブリオッシュやワインとともにどうぞ。



季節限定
SEASONAL

かつお
炭焼き鰹のミキュイ
~焼き茄子とかぼすの
グリビッシュソース~
Charcoal-Grilled Bonito Mi-Cuit

¥1,480
(税込¥1,628)

炭火で香ばしく、しっとりレアに
仕上げた鰹に、マリネした焼き茄子を
添えて。かぼす香る濃厚なソースと
とも楽しむ、秋を感じる冷前菜です。



もみじだい
昆布ㇼした紅葉鯛のカルパッチョ
~海藻と磯の香り~

¥1,180
(税込¥1,298)

Fresh Sea Bream 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。



こだわりの無添加
生野菜ドレッシング

6種の葉野菜と彩り根菜のサラダ ¥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!



自家製タパス 4種盛り合わせ (約2-3人前) ¥1,580
Today's Tapas Platter (税込¥1,738)

京人参のラペ、サーモンリエットのオープンバケット、ラタトゥイユ、
ポテサラなど。(※仕入れ状況によって内容が変わることがあります。)



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・イベリコチョリソー・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)

bread (2pcs)

各 ¥300 (税込¥330)

HOT APPETISERS / 温前菜



【ディナー限定】 名物 スフレ オムレツ ～セップ茸の濃厚クリームソース～ **¥1,680**
(税込¥1,848)
Souffle Omelette w/Porcini Cream 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秋仕立てに。
香り豊かなセップ茸(ポルチャーニ茸)の濃厚クリームソースをたっぷりと。

～パン付(2pc)～ **¥1,980**
(税込¥2,178)



さんま あきたけ
秋刀魚と秋茸の朴葉(ほおば)焼き
～ブルギニオンバターソース～

*Grilled Pacific Saury &
Autumn Mushroom* **¥1,680**
(税込¥1,848)

日本の郷土料理「朴葉焼き」をビストロ仕立てに。
旬のサンマと茸を、香草香るブルギニオン
バターで焼き上げました。見た目からも
秋を楽しめる、BATONならではの一品です。



炭火で仕上げた鴨と根菜のクレピネット
～フレンチ仕立ての小さなハンバーグ～

*Charcoal-Grilled Duck &
Root Vegetable Crêpinette* **1pc / ¥780**
(税込¥858)

鴨肉と旬の根菜を網脂で包み、炭火で香ばしく。
肉汁と旨みを閉じ込めた、フレンチのお肉料理。
2～3口ほどのサイズなので、お一人様1pcでもぜひ。



かぼちゃ
【数量限定】 坊ちゃん南瓜のグラタン
Bocchan Pumpkin Gratin **¥1,580**
(税込¥1,738)

ほくほく甘い坊ちゃん南瓜を丸ごと使い、
チーズをたっぷり乗せて香ばしく焼き上げました。
秋ならではの熱々グラタンをどうぞ。



まつかさ
甘鯛の松笠揚げ (フリット)
～BATON風フィッシュ&チップス～
Crispy Scale-Fried Amadai (Tile fish) **¥1,480**
(税込¥1,628)

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！



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)

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

¥3,200
(税込¥3,520)

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

¥5,200
(税込¥5,720)

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

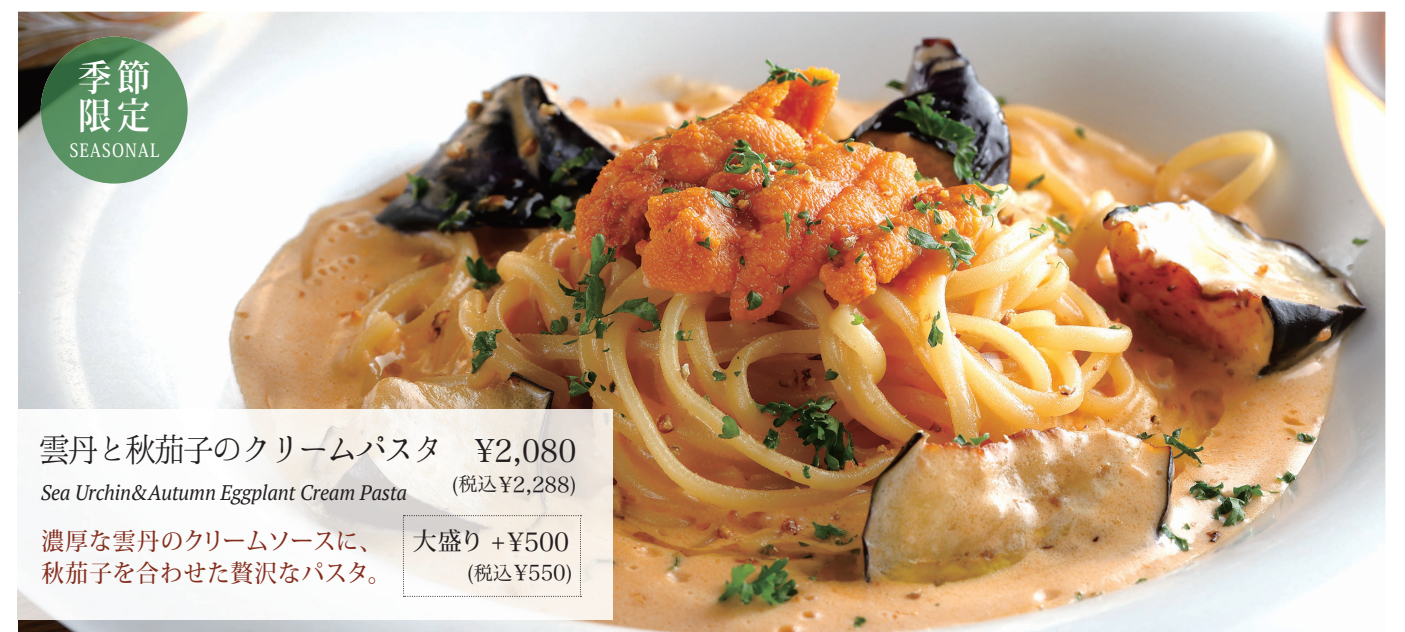
【ディナー限定】

秋鮭の炭火焼きと旬の茸の
Bistro風炊き込み飯 (約2-3人前) ¥3,280
(税込¥3,608)

Grilled Salmon & Mushroom Bistro Rice 大盛り +¥500
(税込¥550)

炭火で香ばしく焼き上げた秋鮭と、
キノコの旨みをたっぷり味わう、秋のBistro飯。

※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

雲丹と秋茄子のクリームパスタ ¥2,080
Sea Urchin & Autumn Eggplant Cream Pasta (税込¥2,288)

濃厚な雲丹のクリームソースに、
秋茄子を合わせた贅沢なパスタ。 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。



季節
限定
SEASONAL

ムール貝とあさりのボンゴレビアンコ ¥1,780
〜ボツタルガの濃厚オイルソース〜 (税込¥1,958)
Vongole Bianco with Mussels & Clams

旬のムール貝とあさりの旨みを
たっぷり使った人気のボンゴレ。 大盛り +¥500
(税込¥550)



トリュフ香る赤ワイン仕込みの
粗挽きボロネーゼ ¥1,880
Beef Bolognese (税込¥2,068)

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)

※All pictures shown are for illustration purpose only.

※写真はイメージです。

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!*



モンブラン・ノワール	¥980
無花果(イチヂク)とほうじ茶	(税込¥1,078)
Mont Blanc Noir w/Fig & Hojicha	
イチヂクとほうじ茶で仕立てた、和も感じるモンブラン	
ゴルゴンゾーラの	¥880
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	
青リンゴとミントのヴェリーヌ	¥780
Green Apple & Mint Verrine	(税込¥858)
爽やかな味わいを重ねたグラスデザート	

モンブラン・ノワール



ゴルゴンゾーラのバスク風チーズケーキ



青リンゴとミントのヴェリーヌ



ガトージュコラ

ガトージュコラ	¥780
～ブルーベリーソース～	(税込¥858)
Gâteau au Chocolat w/Blueberry Sauce	

ビストロバニラ	¥580
Bistro Vanilla Ice Cream	(税込¥638)
フィアンティーヌ(フレーク状の薄焼き菓子)と、	
カラメルソースをトッピングしたバニラアイス	

＼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)