

CLASSIC LUNCH

BATONクラシックランチ

¥3,300 (税込¥3,630)

当日注文
OK!

シェフこだわり前菜

Chef's Special Appetiser

本日のスープ

～天然酵母バゲット付～

Soup of the Day & Bread

旬を味わうパスタ

Seasonal Pasta

米沢牛 特選赤身のグリル (50g)

～季節野菜付～

Grilled A5 Yonezawa Beef & Seasonal Vegetables

※追加+¥1,100で100gに変更可能

選べるデザート

Dessert of the Day

ドリンク

コーヒー・カフェラテ・紅茶・黒烏龍茶・ハーブティー・果実100%ジュース

Coffee / Caffe Latte / Tea / Oolong Tea / Herb Tea / Fruit Juice

LUNCH ANNIVERSARY COURSE

ランチアニバーサリーコース ● ¥5,200 (税込)

お誕生日や記念日などの特別な日におすすめ!

BATONクラシックランチコース

(米沢牛特選赤身 50g → 100g)

Classic Lunch Course (See previous page)



乾杯スパークリング

(ノンアルコール変更可)

Glass of Sparkling Wine



デザートプレート (メッセージ入り)

Dessert Plate w/Message

ポラロイド記念写真

Polaroid Anniversary Photo

※ ご予約は前日までにお願い致します。

Lunch anniversary course must be booked at least one day in advance.

BATON

bistro & grill

東京都豊島区西池袋1-1-25 東武百貨店池袋店
レストラン街スパイス14F

Tobu Department Store Ikebukuro, Restaurant Floor "Spice" 14F,
1-1-25 Nishi-Ikebukuro, Toshima-ku, Tokyo

平日:

LUNCH 11:00~15:00 / CAFE 15:00~17:00 / DINNER 17:00~22:00

土日祝:

LUNCH 11:00~16:00 / DINNER 16:00~22:00

☎ 03 6384 7027

📷 baton_tobu



BATON

東京都豊島区東池袋4-5-1 エアライズタワー 1F
Air Rise Tower 1F, 4-5-1 Higashi-Ikebukuro, Toshima-ku, Tokyo

☎ 03 6384 4535

📷 baton_tokyo



池袋店 Ikebukuro

東京都豊島区池袋2-10-8 大晃ハビル1F
DAIKO HACHI Bld. 1F, 2-10-8 Ikebukuro, Toshima-ku, Tokyo

☎ 03 3590 4884

📷 sushikaz_ikebukuro

赤羽店 Akabane

東京都北区赤羽1-39-3 コスモプラザ赤羽1F
Cosmo Plaza 1F, 1393 Akabane, Kita-ku, Tokyo

☎ 03 3598 0050

📷 sushikaz_akabane



和光店 Wako

埼玉県和光市丸山台1-10-4 FsBOX 2F
FsBOX Bld. 2F, 1-10-4 Maruyamadai, Wako-shi, Saitama

☎ 048 466 0072

📷 sushikaz_wakoen

www.riverside-tokyo.jp

BATON

bistro & grill

コースメニュー

COURSE MENU

BATON COURSE

BATONディナーコース ● ¥6,000 (税込)

季節の魚介やお野菜、メインには米沢牛のグリルをご堪能！

前菜 2 種盛合せ

Appetizers of the Day (2 kinds)

本日の温菜

Today's Hot Appetizer

モンサンミッシェル風スフレオムレツ

～本日のソース～

Souffle Omelette w/Sauce of the day

山形県産米沢牛特選赤身のグリル

～ルッコラのサラダ～

Grilled Yonezawa Beef w/Ruccola Salad

本日のパスタ

Pasta of the Day

ガトーショコラ

Gateau Chocolat

PREMIUM COURSE

プレミアムディナーコース ● ¥8,000 (税込)

豪華食材を使ったシェフこだわりの特別コース！

季節の前菜

Seasonal Cold Appetizer

季節の温菜

Seasonal Hot Appetizer

ペルノー香る6種魚介の濃厚ブイヤベース

Seafood Bouillabaise

希少部位 米沢牛イチボのグリル

Grilled Yonezawa Beef

北海道産生ウニとイクラのアーリオオーリオパスタ

Sea Urchin & Salmon Roe Pasta Aglio E Olio

シェフ謹製デザート

Chef's Special Dessert

DINNER ANNIVERSARY COURSE

ディナーアニバーサリーコース ● ¥6,500 (税込)

お誕生日や記念日などの特別な夜におすすめ！

BATONディナーコース

Standard Dinner Course (See previous page)

+

乾杯スパークリング

(ノンアルコール変更可)

Glass of Sparkling Wine



デザートプレート (メッセージ入り)

Dessert Plate w/Message

ポラロイド記念写真

Polaroid Anniversary Photo



※ コースメニューは 2 名様より承ります。

Course menu is available from 2+ people.

※ 仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

Contents of the menu may change.

※ スタンダード、プレミアム、
ディナーアニバーサリーコースはディナータイム限定です。
Standard, Premium and Dinner Anniversary Course available for dinner time only.

※ ご予約は前日までにお願ひ致します。
(パーティープランとスタンダードコースは当日対応可)

*Course menu bookings must be made at least one day in advance.
(For party plan and standard course, same day booking is accepted.)*

PARTY PLAN

飲み放題付きパーティープラン

大人数でのご宴会や食事会にぴったりなプラン！

All-you-can-drink plan included

● ~~¥6,500~~ → ¥6,000 (税込) ●

特別¥500 OFF

シャルキュトリ盛合せ

Charcuterie Platter

前菜 3 種盛合せ

Appetisers of the Day (3 kinds)

丸ごとロメインレタスと
イペリコベーコンの焼きシーザーサラダ

Romaine Lettuce Caesar Salad

若姫牛のサーロインローストビーフ

～シャリアピンソース、フライドポテト～

Sirloin Roast Beef w/Fries

ショートパスタ

～本日のソース～

Pasta of the Day

バニラアイス

Vanilla Ice Cream

※ お料理のみの場合¥4500(税込)
¥4500 for course menu only (no all-you-can-drink).

※ 飲み放題は90分でラストオーダー、グラス交換制です。
Last order for all-you-can-drink after 90 min. Glass refill only.

ALL-YOU-CAN-DRINK PLAN

飲み放題 (90分LO) ● ¥2,000 (税込)

生ビール・ワイン白赤・ハイボール・
サワー&カクテル各種・ソフトドリンク各種

Draft Beer, Red & White Wine, Whiskey, Cocktails, Soft Drinks, etc.

※ 飲み放題の延長は30分あたり¥500(税込)で可能です。
All-you-can-drink can be extended for ¥500 per 30.min per person.

※ ディナーコースご注文の方限定
Available for dinner time only.

