

## CLASSIC LUNCH COURSE

### クラシックランチコース

¥3,600 (税込¥3,960)

当日注文  
OK!

ハモンセラーノと彩り野菜のリースサラダ

*Serrano Ham and Colorful Vegetable Salad*

本日のスープ

～天然酵母のパン付～

*Soup of the Day & Bread*

リングイネ 季節の食材のオイルパスタ

*Seasonal Pasta*

山形県産米沢牛のローストビーフ(50g)

～濃厚赤ワインソース～

*Grilled A5 Yonezawa Beef w/Red Wine Sauce*

※追加+¥1,300(税込)で100gに変更可能

選べるビストロデザート

*Dessert of the Day*

ドリンク

コーヒー・紅茶・黒烏龍茶・果実100%ジュース

*Coffee / Tea / Oolong Tea / Fruit Juice*

## LUNCH ANNIVERSARY COURSE

ランチアニバーサリーコース ● ¥5,800 (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 50g → 100g)

*Classic Lunch Course (See above)*



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

▶ご予約はコチラ◀

☎ 03 6384 7027



丁寧にじっくりと焼く「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一品料理をこだわりのワインと一緒にご提供。幅広いメニューで、家族からカップル、友人同士など様々なシーンでご利用下さい!



テーブル席 (2~約40名様)

外からでも見える開放的なオープンキッチンと、暖かみのあるクラシックとモダンが調和したインテリア。お食事会や特別な記念日はもちろん、普段使いにも是非ご利用ください。



カウンター席 (1~11名様)

目の前でシェフが作る料理を堪能できるお席です。シェフとの会話をお楽しみいただきながら、お食事をお召し上がりいただけます。

# BATON

bistro & grill

## コースメニュー

### COURSE MENU

## PARTY PLAN

飲み放題付パーティープラン

● ~~¥6,500~~ → ¥6,000 (税込) ●

特別¥500 OFF

大人数でのご宴会や  
食事にぴったりなプラン！

前菜 5種盛合せ

*Appetisers of the Day (5 kinds)*

10種の葉野菜と根菜のサラダ

～BATON特製 生野菜ドレッシング～

*Mixed Vegetables Salad w/Homemade Dressing*

名物スフレオムレツ

～季節のソース～

*Soufflé Omelette w/Seasonal Sauce*

牛ハラミのステーキフリット

～焦がしガーリック醤油～

*Hanger Steak Frites w/Charred Garlic Soy Sauce*

リガトーニ

～ショートパスタ 本日のラゲースソース～

*Rigatoni with Ragu of the Day*

バニラアイス

*Vanilla Ice Cream*

※ 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.*



## BISTRO DINNER COURSE

BATONビストロディナーコース ● ¥7,000 (税込)

飲み放題付 ¥9,000 (税込)

豊洲直送の鮮魚や季節野菜、メインには  
三大和牛の「米沢牛」を堪能できるBATON定番コース！

自家製アミューズ

*Chef's Amuse-Bouche*

冷製桜肉のロースト

～西洋わさびのクレマエーグル 天然酵母のパン付き～

*Chilled Roast Horse Meat & Bread*

鯖と新玉ねぎのグラティネ

*Gratin of Spanish Mackerel w/New Onions*

厳選魚介 季節の仕立て

～系列店鮭屋「寿し和」板長目利き～

*Seasonal Selection of Premium Seafood*

山形県産米沢牛特選赤身のグリル ロッシーニ風 (50g)

～ポルト酒のソース～

*Rossini-Style Grilled Yonezawa Beef w/Port Wine Sauce*

※追加+¥1,500(税込)で100gに変更可能

ショコラテリーヌ

～ブルーベリーソース～

*Chocolate Terrine*

コーヒーor紅茶

*Coffe or Tea*



## DINNER ANNIVERSARY COURSE

ディナーアニバーサリーコース ● ¥9,000 (税込)

飲み放題付 ¥11,000 (税込)

お誕生日や記念日などの特別な夜におすすめ！

BATONビストロディナーコース

(米沢牛特選赤身50g → **100g**)

*BATON Bistro Dinner Course (See left 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.*

※ BATONビストロディナーコース、  
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。  
*Bistro Dinner Course and Dinner Anniversary Course available for dinner time only.*

※ パーティープランは当日注文も承ります。  
(BATONビストロディナーコースとアニバーサリーコースは前日まで)  
*For party plan, same day booking is accepted.*