

## 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*

季節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問い合わせ致します。

*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

全日:

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

▶ご予約はコチラ◀

☎ 03 6384 7027



丁寧にじっくりと焼く「米沢牛」などの厳選肉を目玉に、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

## STANDARD PARTY PLAN

飲み放題付スタンダードパーティープラン

● ¥5,500(税込) ●

終日注文  
OK!

自家製タパス 5 種盛合せ  
*Tapas of the Day (5 kinds)*

10種の葉野菜のサラダ  
～BATON特製 生野菜ドレッシング～  
*Mixed Green Salad w/Homemade Dressing*

アッシパルマンティエ (フレンチグラタン)  
～山形県産米沢牛のデミグラスソース～  
*Hachis Parmentier w/Yonezawa Beef w/Demi-Glace 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 本日のラグーソース～  
*Rigatoni with Ragu of the Day*

+¥500(税込)でデザート追加可能  
*Dessert can be included for +¥500*

## PREMIUM PARTY PLAN

プレミアムパーティープラン ● ¥5,000(税込)

飲み放題付 ¥7,000(税込)

ディナー  
限定

自家製タパス 5 種盛合せ  
*Tapas of the Day (5 kinds)*

10種の葉野菜のサラダ  
～BATON特製 生野菜ドレッシング～  
*Mixed Green Salad w/Homemade Dressing*

名物スフレオムレツ  
～季節のソース～  
*Soufflé Omelette w/Seasonal Sauce*

厳選肉 3 種のグリル (牛ハラミ・山形豚・厳選鶏)  
～クランチポテトとバルサミコソース～  
*Chef's Selection of Three Grilled Meats (Beef, Pork & Chicken)*

※+¥1,000(税込)で牛ハラミを米沢牛に変更できます。

リガトーニ  
～ショートパスタ 本日のラグーソース～  
*Rigatoni with Ragu of the Day*

+¥500(税込)でデザート追加可能  
*Dessert can be included for +¥500*

## BISTRO DINNER COURSE

BATONビストロディナーコース ● ¥6,500(税込)

飲み放題付 ¥8,500(税込)

豊洲直送の鮮魚や季節野菜をはじめ、メインには  
3大和牛の「米沢牛」を堪能できるBATON定番コース!



季節の前菜

～天然酵母のパン付き～  
*Cold Seasonal Appetizer w/Bread*

季節の温菜

*Warm Seasonal Appetizer*

熊本県産真鯛のブイヤベース

*Kumamoto Sea Bream Bouillabaisse*

山形県産米沢牛特選赤身のグリル (100g)

～ポルト酒のソース～

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

本日のデザート

*Today's Dessert*

コーヒーor紅茶

*Coffe or Tea*

※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.*

## DINNER ANNIVERSARY COURSE

ディナーアニバーサリーコース ● ¥7,000(税込)

飲み放題付 ¥9,000(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

*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*

※ビストロディナー・アニバーサリーコースは6名様まで承ります。  
7名様以上はパーティープランをご利用ください。

*Bistro Dinner Course: 1-6 guests (individually plated).*

※飲み放題は、通常プランが90分、  
3時間プランは150分ラストオーダーです。

*Last order for the all-you-can-drink plan is 90 minutes for the regular plan, and 150 minutes for the 3-hour plan.*

※コースは当日注文も承ります。  
(ディナーアニバーサリーコースのみ前日まで)

*For course menus, same day booking is accepted except Dinner Anniversary Course.*