

# BATON original DRESSING

素材にこだわり丁寧に作った、  
完全無添加の身体に  
キレイな生ドレッシング

どんなサラダにも合う、  
大人気の万能ドレッシング

200ml: ¥650 (税込) 300ml: ¥800 (税込)

(※原材料の一部に大豆・小麦・卵・ごま・りんごを含む)



無添加生ドレッシング

## 系列店紹介 // OUR RESTAURANTS

「誰もが楽しめる江戸前寿司と一品料理。  
35年以上の老舗職人が届ける技と心で日常に小さな贅沢を...」

寿し 和  
SUSHI KAZ  
池袋店 IKEBUKURO

東京都豊島区池袋2-10-8 大晃八ビル1F  
DAIKO HACHI Bld. 1F, 2-10-8 Ikebukuro, Toshima-ku, Tokyo



☎ 03 3590 4884  
📷 sushikaz\_ikebukuro

寿し 和  
SUSHI KAZ  
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

寿し 和  
SUSHI KAZ  
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

「道を極めた職人が惚れた肉を、お手ごろ価格で」

和牛焼肉  
和香苑  
WAKO-EN  
Japanese BBQ Dining

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

「カジュアルに楽しめるフレンチビストロ」

B A T O N

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, 45-1 Higashi-Ikebukuro, Toshima-ku, Tokyo



☎ 03 6384 4535  
📷 baton\_tokyo

RIVERSIDE inc.

各種宴会プラン、コース、メッセージ入りデザートプレートもご用意しております。

# LUNCH MENU

Weekday 11:00~15:00  
Weekend 11:00~16:00

lunch



BATON  
おすすめ  
ランチ!

## BATON クラシックランチ CLASSIC LUNCH

産地直送の米沢牛を目玉に、  
シェフこだわりの前菜、スープ、  
パスタ、デザート全5品が  
味わえるBATONイチオシの  
ランチコースです。

¥3,300  
(税込¥3,630)

1.シェフこだわり前菜  
Chef's Special Appetiser

2.本日のスープ  
Soup of the Day & Bread  
~天然酵母バゲット付~

3.旬を味わうパスタ  
Seasonal Pasta

4.米沢牛特選赤身のグリル (50g)  
~季節野菜付き~  
Grilled A5 Rank Yonezawa Beef & Vegetables

【※100gに変更 +¥1,100】

5.選べるミニデザート  
スフレチーズケーキ OR ガトーショコラ  
Soufflé Cheesecake OR Gateau Chocolat

6.ドリンク

コーヒー (hot/ice)・紅茶 (hot/ice)・黒烏龍茶 (ice)・カフェラテ (hot/ice)・  
果実100%ジュース【オレンジ / アップル / グレープ】  
ハーブティー (hot)【ローズヒップ&ベリー / カモミール&アップル】  
Coffee (hot/iced) / Tea (hot/iced) / Oolong Tea (iced) / Cafe Latte (hot/iced) /  
Rosehip & Berry Tea (hot) / Camomille & Apple Tea (hot)  
Orange Juice / Apple Juice / Grape Juice

「米沢牛と日本ワインのフレンチビストロ」

BATON

📷 baton\_tobu



お得な  
セットランチ!  
全4品

※写真はイメージです。

## 選べるメインランチ LUNCH COURSE

¥2,400  
(税込¥2,640)

1. 本日の前菜2点盛  
Assorted Appetisers of the Day (2 kinds)
2. 本日のスープ  
Soup of the Day
3. 選べるメイン (右ページをご参照ください)  
Choose main dish from left page
  - ・サーモンのポワレ
  - ・米沢牛のビーフシチュー
  - ・真鯛と根菜チップの白ワイン煮
  - ・大山鶏のコンフィ
  - ・トリュフ風味のカルボナーラ
  - ・アサリと香味野菜のトマトラゲーパスタ
  - ・タラのプッタネスカビアンコ
  - ・ローストビーフ丼
  - ・牛ハラミステーキ丼
4. 選べるミニデザート  
スフレチーズケーキ OR ガトーショコラ  
Soufflé Cheesecake OR Gateau Chocolat
5. ドリンク  
コーヒー (hot/ice)・紅茶 (hot/ice)・黒烏龍茶 (ice)・カフェラテ (hot/ice)・  
果実100%ジュース【オレンジ/アップル/グレープ】  
ハーブティー (hot)【ローズヒップ&ベリー/カモミール&アップル】  
Coffee (hot/iced) / Tea (hot/iced) / Oolong Tea (iced) / Cafe Latte (hot/iced)  
Rosehip & Berry Tea (hot) / Chamomille & Apple Tea (hot) / Orange or Apple or Grape Juice

パスタ/ライス大盛+¥150(税込) トッピング(粉チーズ、バター)+¥50(税込) (温玉)+¥120(税込)  
グランドメニューのお料理にランチセット(サラダ・スープ・ドリンク)を追加 +¥500(税込)



サーモンのポワレ ~アルフレッドソースとアボカドのタルタル- ¥1,700  
(税込¥1,870)  
Pan-fried Salmon w/Alfredo Sauce & Avocado Tartare  
サラダ・スープ・ドリンク・バゲットorライス



赤ワインでじっくり煮込んだ米沢牛のビーフシチュー ¥1,700  
(税込¥1,870)  
Yonezawa Beef Stew  
サラダ・スープ・ドリンク・バゲットorライス 温玉のせ +¥120



熊本県産真鯛と根菜チップの白ワイン煮 ¥1,700  
(税込¥1,870)  
~デュグレレ仕立て~  
Red Sea Bream & Vegetable Chips w/White Wine Sauce  
サラダ・スープ・ドリンク・バゲットorライス



大山鶏のコンフィ ~ペルシャード風 香草パン粉焼き~ ¥1,700  
(税込¥1,870)  
~ロベールソース~  
Daisen Chicken Confit w/Mustard Sauce  
サラダ・スープ・ドリンク・バゲットorライス



イペリコベーコンを使った トリュフ風味のカルボナーラ ¥1,700  
(税込¥1,870)  
Truffle-flavored Carbonara  
サラダ・スープ・ドリンク 温玉のせ +¥120



バジル香るアサリと香味野菜の トマトラゲーパスタ ¥1,600  
(税込¥1,760)  
Tomato Ragu Pasta w/Fresh Clam  
サラダ・スープ・ドリンク



タラのプッタネスカビアンコ ¥1,600  
(税込¥1,760)  
~柑橘のゼスト~  
Puttanesca Bianco w/Cod  
サラダ・スープ・ドリンク



サーロインのローストビーフ丼 ¥1,600  
(税込¥1,760)  
~シャリアピンソース~  
Roast Beef Rice Bowl  
サラダ・スープ・ドリンク 温玉のせ +¥120



牛ハラミステーキ丼 ¥1,600  
(税込¥1,760)  
~焦がしガーリック醤油~  
Beef Harami Steak Rice Bowl  
サラダ・スープ・ドリンク 温玉のせ +¥120



生ハムと彩り野菜のサラダランチ ¥1,600  
(税込¥1,760)  
~天然酵母パンと本日のスープ~  
Ham & Vegetables Salad Lunch w/Soup & Bread  
ドリンク

## 米沢牛ステーキランチ YONEZAWA STEAK LUNCH

日本3大和牛と称される米沢牛、きめ細かい肉質と、  
上質な脂の旨味で、口福なお時間をお楽しみください。

バゲット OR ライス・サラダ・スープ・ドリンク  
Baguette OR Rice + Salad + Soup + Set Drink

A5米沢牛特選赤身 (100g) ¥2,900 (税込¥3,190)  
(150g) ¥4,000 (税込¥4,400)  
(200g) ¥5,300 (税込¥5,830)

※じっくりと焼き上げるため、少々お時間をいただきます。

産直  
スペシャル  
価格!



米沢牛特選赤身 (150g)

## ランチミニデザート // DESSERT

お食事後におすすめのミニサイズ

スフレチーズケーキ  
Soufflé Cheesecake

+350 (税込)

ガトーショコラ  
Gateau Chocolat

+350 (税込)

バニラアイス  
Vanilla Ice Cream

+150 (税込)

## ランチセットドリンク // SET DRINK

☕ コーヒー (hot/ice) ☕ 紅茶 (hot/ice) ☕ 黒烏龍茶 (ice)

🍷 果実100%ジュース【オレンジ/アップル/グレープ】

Coffee (hot/iced) / Tea (hot/iced) / Oolong Tea (iced) / Orange Juice / Apple Juice / Grape Juice

🍵 ハーブティー (hot) +¥250 (税込)

【ローズヒップ&ベリー/カモミール&アップル】  
Rose & Berry OR Chamomille & Apple Tea

☕ カフェラテ (hot/ice) +¥250 (税込)

Cafe Latte (hot/iced)

## アルコール // ALCOHOL

ランチ  
限定価格!

🍺 ランチ生ビール ¥500  
Draft Beer (税込)

🍷 ハイボール ¥500 (税込) 🍷 レモンサワー ¥500 (税込)  
Whiskey&Soda Lemon Sour

🍷 ワイン(赤・白・スパークリング) ¥500 (税込)  
Wine (Red / White / Sparkling)