

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)



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...」



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



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



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_wako

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!

1.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

2.本日のポタージュ ~天然酵母のパン付~
Soup of the Day & Bread

3.リングイネ 季節食材のオイルパスタ
Seasonal Pasta

4.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 Yonezawa Beef w/Red Wine Sauce

【※100gに変更 +¥1,300(税込)】

5.選べるビストロデザート

- ・クラシックガトーショコラ
~とろける濃厚さとカカオの香り広がる王道ショコラケーキ~
- ・ババ・オ・ラム ~ブリオッシュケーキ~
~芳醇なラム酒が染み込んだ、大人のデザート~
Gateau au Chocolat OR Baba au Rhum

6.ドリンク

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

「米沢牛と日本ワインのフレンチビストロ」

BATON

© baton_tobu

BATONビストロランチセット



※写真はイメージです。

BISTRO LUNCH SET

¥2,300

(税込¥2,530)

・10種野菜の彩りサラダ

~自家製生野菜ドレッシング~
Colorful Vegetable Salad w/Original Dressing

・季節の前菜

Appetiser of the Day

・選べるメイン(下記の9種よりお選び下さい)

Choose main dish from 9 kinds

・ドリンク

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

+¥500
(税込)

【お得に追加できるビストロデザート】

- ・クラシックガトーショコラ
- ・ババ・オ・ラム
- ～ブリオッシュケーキ～

Gateau au Chocolat OR Baba au Rhum

全9種のメインよりお選びください



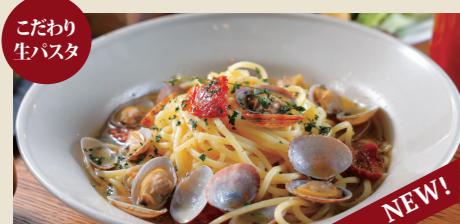
まだいこんさい
熊本産真鯛と根菜チップの白ワイン煮
~デュグレ仕立て~
Red Sea Bream & Vegetable Chips w/White Wine Sauce
※パンorライスからお選びください



だいせんどり
大山鶏のコンフィ (ペルシャード風香草パン粉焼
~粒マスタードソース~
Daisen Chicken Confit w/Mustard Sauce
※パンorライスからお選びください



さーもんと季節野菜のパピヨット (包み蒸し)
~ブルギニオンバターソース~
Papillon w/ Salmon & Seasonal Vegetables
※パンorライスからお選びください



こだわり
生パスタ
NEW!
アサリとドライトマトの
スープ仕立て風ボンゴレマキアート
Soup-Style Vongole Makiato w/ Sun-Dried Tomatoes



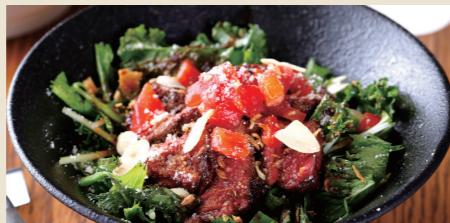
こだわり
生パスタ
NEW!
燻製サバと厳選キノコの
ボスカイオーラ
Boscaiola Pasta w/ Smoked Mackerel & Mushrooms



こだわり
生パスタ
NEW!
イベリコベーコンを使った
トリュフ風味のカルボナーラ
Truffle-flavored Carbonara
温玉のせ
+¥120



こだわり
生パスタ
NEW!
サーロインのローストビーフ丼
~シャリアピンソース~
Roast Beef Rice Bowl
温玉のせ
+¥120



こだわり
生パスタ
NEW!
牛ハラミステーキ丼
~焦がしガーリック醤油~
Beef Harami Steak Rice Bowl
温玉のせ
+¥120



こだわり
生パスタ
NEW!
赤ワインでじっくり煮込んだ
米沢牛のハッシュドビーフ
Yonezawa Beef Stew w/Rice
温玉のせ
+¥120

パスタ/ライス 大盛+¥150 (税込) トッピング(粉チーズ、バター)+¥100 (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・前菜・ドリンク)を追加 +¥500 (税込)

ランチ限定スペシャル価格!/ YONEZAWA GRILL STEAK



米沢牛特選赤身 (150g)

山形県産米沢牛特選赤身のグリルステーキ

YONEZAWA GRILL STEAK

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、口福なお時間ををお楽しみください。

10種野菜の彩りサラダ・季節の前菜・ パンorライス・ドリンク

Baguette OR Rice + Salad + Appetiser + Set Drink

※おすすめのミディアムレアで焼き上げるため、少々お時間をいただきます。

追加付け合わせ: マスタードピクルス・黒生胡椒・茎わさびのタルタル・アイオリソース

Additional toppings: mustard pickles, black pepper, wasabi tartar, aioli sauce.

(100g) ¥2,900 (税込¥3,190)

(150g) ¥4,200 (税込¥4,620)

(200g) ¥5,300 (税込¥5,830)

ランチ
特別価格!

アルコール // ALCOHOL

ランチ生ビール ¥600
(税込)
Draft Beer

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

ワイン(赤・白・スパークリング) ¥500
Wine (Red / White / Sparkling) (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) +¥300 (税込) カフェラテ (hot/ice) +¥300 (税込)

Rose & Berry OR Chamomile & Apple Tea
Cafe Latte (hot/iced)

ランチデザート // DESSERT

・クラシックガトーショコラ

~とろける濃厚さとカカオの香り広がる王道ショコラケーキ~

・ババ・オ・ラム ~ブリオッシュケーキ~

~芳醇なラム酒が染み込んだ、大人のデザート~



各 700 (税込)



ババ・オ・ラム