

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.

LUNCH MENU

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

lunch



BATON
おすすめ
ランチ!

クラシック ランチコース CLASSIC LUNCH

山形産直の「米沢牛」を目玉に、
シェフこだわりの前菜、スープ、
パスタ、デザートの新5品が
味わえるBATONイチオシの
ランチコースです。

¥3,400
(税込¥3,740)

1.ハモンセラノと彩り野菜のリースサラダ
Serrano Ham and Colorful Vegetable Salad

2.本日のスープ ~天然酵母のパン付~
Soup of the Day & Bread

3.リングイネ 季節の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.選べるハーフデザート
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) ・
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

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。

BATONビストロランチセット

BISTRO LUNCH SET

¥2,300

(税込¥2,530)



※写真はイメージです。

- ・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
- ・本日のスープ
Soup 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

【選べるハーフデザート】 +¥200
 スフレチーズケーキ OR ガトーショコラ
 Soufflé Cheesecake OR Gateau Chocolat
 ※プラス¥200(税込)でハーフデザートを追加できます

全9種のメインよりお選びください



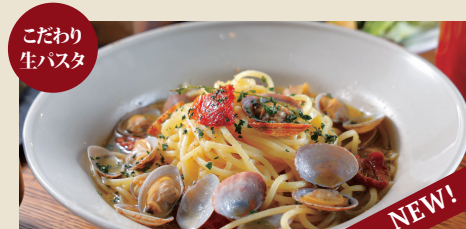
まだい こんさい
熊本産真鯛と根菜チップの白ワイン煮
 ~デュグレレ仕立て~
 Red Sea Bream & Vegetable Chips w/White Wine Sauce
 ※パンorライスからお選びください



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



サーモン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
アサリとドライマトの
スープ仕立て風ボンゴレマキアート
 Soup-Style Vongole Makiato w/ Sun-Dried Tomatoes



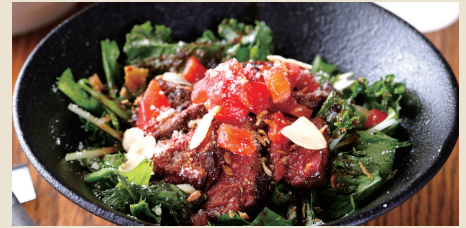
こだわり 生パスタ
燻製サバと厳選キノコの
ボスカイオーラ
 Boscaiola Pasta w/ Smoked Mackerel & Mushrooms



こだわり 生パスタ
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 温玉のせ +¥120
 Truffle-flavored Carbonara



サーロインのローストビーフ丼
 ~シャリアピンソース~ 温玉のせ +¥120
 Roast Beef Rice Bowl



牛ハラミステーキ丼
 ~焦がしガーリック醤油~ 温玉のせ +¥120
 Beef Harami Steak Rice Bowl



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 温玉のせ +¥120
 Yonezawa Beef Stew w/Rice

パスタ/ライス **大盛 +¥150 (税込)** トッピング(粉チーズ、バター) **+¥80 (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)**

＼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、
 口福なお時間をお楽しみください。

(100g) ¥2,900 (税込¥3,190)
 (150g) ¥4,200 (税込¥4,620)
 (200g) ¥5,300 (税込¥5,830)

10種野菜の彩りサラダ・本日のスープ・ パンorライス・ドリンク

Baguette OR Rice + Salad + Soup + Set Drink

※焼き加減はおすすめのメディアムレアで
 じっくりと焼き上げるため少々お時間をいただきます。

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)**
【ローズヒップ&ベリー / カモミール&アップル】
Rose & Berry OR Chamomille & Apple Tea
Cafe Latte (hot/iced)

アルコール // ALCOHOL

- 🍺 ランチ生ビール ¥600 (税込)
Draft Beer
- 🍷 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)

ランチ
特別価格!

ランチハーフデザート // 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 **+350 (税込)**
Soufflé Cheesecake

ガトーショコラ **+350 (税込)**
Gateau Chocolat

バニラアイス **+150 (税込)**
Vanilla Ice Cream

全9種類のメインから選べる/
BATONビストロランチセット

BISTRO LUNCH SET
¥2,300
 (税込¥2,530)



お得な
 ランチセット!
 全4品

※写真はイメージです。

- ・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
- ・本日のスープ
Soup 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*

【選べるハーフデザート +¥200(税込)】
 スフレチーズケーキ OR ガトーショコラ
Soufflé Cheesecake OR Gateau Chocolat



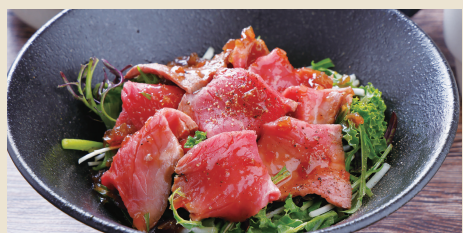
まだい こんさい
熊本産真鯛と根菜チップの白ワイン煮
 ~デュグレレ仕立て~
Red Sea Bream & Vegetable Chips w/White Wine Sauce
 ※パンorライスからお選びください



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

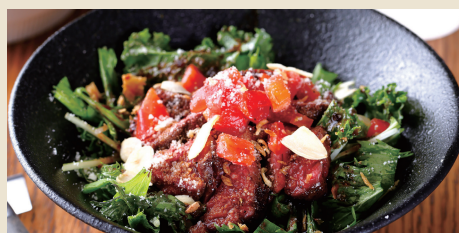


サーモンと季節野菜のパピヨット (包み焼き)
 ~ブルギニオンバターソース~
Papillon w/ Salmon & Seasonal Vegetables
 ※パンorライスからお選びください



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



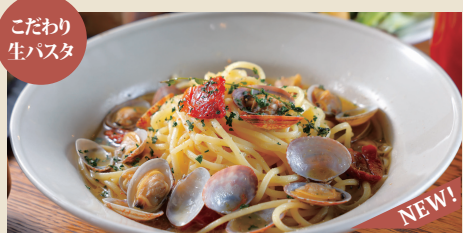
牛ハラミステーキ丼
 ~焦がしガーリック醤油~
Beef Harami Steak Rice Bowl

温玉のせ
 +¥120



**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



**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



**燻製サバと厳選キノコの
 ボスカイオーラ** ~トマトソース~
Boscaila Pasta w/ Smoked Mackerel & Mushrooms



**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**
Truffle-flavored Carbonara

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) **+¥80(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)**

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、口福なお時間をお楽しみください。

(100g) ¥2,900 (税込¥3,190)

(150g) ¥4,200 (税込¥4,620)

(200g) ¥5,300 (税込¥5,830)

**10種野菜の彩りサラダ・本日のスープ・
 パンorライス・ドリンク**

Baguette OR Rice + Salad + Soup + Set Drink

※焼き加減はおすすめのミディアムレアで
 じっくりと焼き上げるため少々お時間をいただきます。

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)

☕ カフェラテ (hot/ice) +¥300(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

Cafe Latte (hot/iced)

アルコール // ALCOHOL

ランチ
 特別価格!

🍺 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 (税込) Lemon Sour (税込)

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

ランチハーフデザート // 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 +350(税込)
Soufflé Cheesecake

ガトーショコラ +350(税込)
Gateau Chocolat

バニラアイス +150(税込)
Vanilla Ice Cream