

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 Maruyamada, 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 Maruyamada, Wako-shi, Saitama

☎ 048 466 0072
📱 sushikaz_wakoen

「炭火グリルとタパスを楽しむ隠れ家ビストロ」

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

11:00~15:00

lunch



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

3.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.選べるデザート
・クラシックガトーショコラ
~ほどよい甘さのチョコレートケーキ~
・レモンのババ・オ・ラム
~ラム酒が染み込んだ、大人のブリオッシュケーキ~
・モンブランタルト
~濃厚な栗の味わいを楽しむ秋限定デザート~
Gâteau Chocolat OR Baba au Rhum OR Mont Blanc Tart

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

「米沢牛と日本ワインのフレンチビストロ」

B A T O N

—— 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 SELECT LUNCH

バトン セレクトランチセット

全てのランチにサラダとドリンクが付きます。

¥1,800 (税込¥1,980)

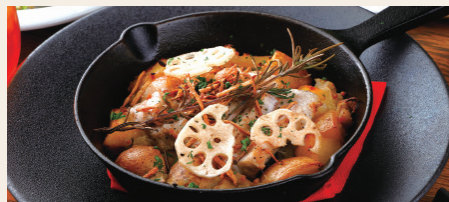
お好きなメインを1つお選びください



米沢牛デミグラスソースのオムライス
~グリエールチーズとバターライス~
Yonezawa Beef Omelet Rice w/Demi-Glace Sauce



骨付き鶏モモ肉のクリーム煮
~ブランケットドブーレ~
Blanquette of Chicken Thigh
※パンorライスからお選びください



山形豚肩ロースのグリル
~粒マスタードのブーランジェール風~
Grilled Yamagata Tengen Pork Loin
※パンorライスからお選びください



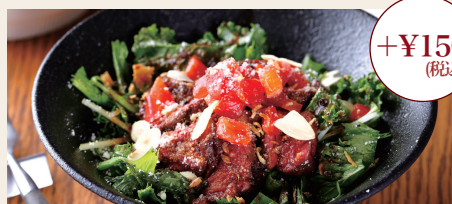
まだい
熊本県産真鯛のブイヤベース
~シェリー酒の香り~
Bouillabaisse of Sea Bream w/Sherry
※パンorライスからお選びください



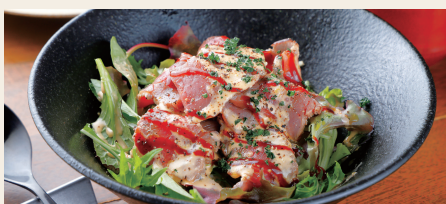
メカジキのグリル レンズ豆ともち麦のタブレ
~ブルノワゼット (焦がしバターソース)~
Grilled Swordfish
※パンorライスからお選びください



サーモンと季節野菜のパピヨット (包み蒸し)
~地中海風~
Papillon w/Salmon & Seasonal Vegetables
※パンorライスからお選びください



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



サーロインのローストビーフ丼
~燻製ハラペーニョソース~
Roast Beef Rice Bowl
温玉のせ
+¥120



【数量限定】雲丹ドリア
Sea Urchin Doria +200 (Limited)
温玉のせ
+¥120

お好みに合わせて、お得にアップグレード！

A : Bistro Set

+¥500
(税込¥550)



季節の前菜 + 本日のスープ

B : Dessert Set

+¥500
(税込¥550)



選べるデザート
(※右ページ参照)

C : Full Set

+¥800
(税込¥880)



季節の前菜 + 本日のスープ + 選べるデザート
(※右ページ参照)

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)

米沢牛 特選赤身の グリルステーキ

YONEZAWA BEEF
GRILL STEAK

10種野菜の彩りサラダ・
パンorライス・ドリンク

Baguette OR Rice + Salad + Set Drink

(100g) ¥3,000 (税込¥3,300)

(150g) ¥4,200 (税込¥4,620)

(200g) ¥5,500 (税込¥6,050)



お好みに合わせて、お得にアップグレード！

A : Bistro Set

+¥500
(税込¥550)

前菜 + スープ

B : Dessert Set

+¥500
(税込¥550)

選べるデザート
(※ページ下部参照)

C : Full Set

+¥800
(税込¥880)

前菜 + スープ + 選べるデザート
(※ページ下部参照)

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

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

各 +¥100 (税込)

セットのドリンク・デザートはこちらからお選びください

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】

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

☕ ハーブティー (hot) +¥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

☕ カフェラテ (hot/ice) +¥300 (税込)

Cafe Latte (hot/iced)

アルコール // ALCOHOL

🍺 ランチ生ビール ¥600
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)

ランチデザート // DESSERT +¥500 (税込¥550)



クラシックガトーショコラ

~口どけの良い、ほどよい甘さの
チョコレートケーキ~



レモンのババ・オ・ラム

~芳醇なラム酒がたっぷり染み込んだ、
大人のプリオッシュケーキ~



モンブランタルト

~濃厚な栗の味わいを、香ばしいタルト
に重ねた、秋限定のデザート~