

# BATON TAPAS / タパス料理

ワインやパンと楽しめるBATON自慢のおつまみ料理

Enjoy the selection of our signature BATON Tapas menus!

パン(2pc)

(税込) ¥330

全粒粉クラッカー

(5枚)

(税込) ¥330

自家製前菜 9 種盛合せ    ハーフ (1~2人前)    ¥2,580 (税込¥2,838)  
Cold Appetizer Platter (9 Kinds)    レギュラー (3~4人前)    ¥3,180 (税込¥3,498)

カルパッチョ・ラタトゥイユ・ポテサラ・オリーブマリネ・セビーチェ・ピクルス・  
サーモンリエット・コールドビーフ・ラペなど全 9 種のこだわりが詰まった盛合せ!  
(※仕入れ状況によって内容が変わることがあります。)

おすすめ!

【シャンパン】 マンサール カルト・ブランシュ (フランス)

グラス  
GLASS

 Mansard Carte Blanche Brut (France)

品種: ピノムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ

¥1,380

(税込¥1,518)

繊細さと力強さを兼備する味わいで、JAL国内線ファーストクラスにも採用!



※写真はレギュラーサイズです。

white  
WINE

\白ワインと合うタパス料理/  
with WHITE WINE



ビンチョウマグロと  
ハラペーニョのセビーチェ ¥650  
(税込¥715)  
Albacore Tuna & Jalapeño Ceviche  
ライムと青唐辛子がきいたさっぱりセビーチェ!



アンチョビバターの  
フライドポテト ¥750  
(税込¥825)  
Crispy French Fries w/Anchovy Butter  
アンチョビと青のりの風味を効かせた人気タパス!



彩りピクルス ¥580  
(税込¥638)  
Pickels  
7種のお野菜を自家製のピクルス液に漬けた、  
爽やかな酸味と甘みが広がるビストロ定番タパス!

orange  
WINE

\オレンジワインと合うタパス料理/  
with ORANGE WINE



**おすすめ!**  
イクラとサーモンのリエット ¥980  
~アボカドタルタルのタルティエヌ~ (税込¥1,078)  
Salmon & Salmon Roe Rillettes w/ Avocado Tartare



北海道産インカのみぎめと  
イベリコベーコンのポテサラ ¥650  
(税込¥715)  
Potato Salad w/Iberian Pork Bacon  
粒マスタードのアクセント感じる特製ポテトサラダ!



季節野菜のラタトゥイユ ¥650  
(税込¥715)  
Vegetable Ratatouille  
トマトで旬野菜をじっくり煮込んだ、  
フランス・プロヴァンス地方の郷土料理。

red  
WINE

\赤ワインと合うタパス料理/  
with RED WINE



**おすすめ!**  
鶏白レバーとフォアグラのムース ¥980  
~ブリュレ仕立てイチヂクのコンフィチュール~ (税込¥1,078)  
Chicken White Liver & Foie Gras Mousse  
ワインのお供に! 超なめらかに仕立てた絶品ムース!  
ぜひパンやクラッカーと一緒にどうぞ!



チーズ2種盛り合わせ ¥1,280  
~1~2人前~ (税込¥1,408)  
Cheese Platter (2 kinds)  
ブルーチーズやハードタイプのチーズなど、その日  
の仕入れに応じた魅力的なチーズをぜひ!



2種のオリーブと  
ドライトマトのハーブマリネ ¥580  
(税込¥638)  
Herb-Marinated Olives & Sun-Dried Tomatoes  
にんにく、タイム、ローリエで香り豊かにマリネ。  
最初の一品にも、食後のつまみにもぴったりです!

# COLD APPETISERS / 冷前菜



鮮魚のカルパッチョ ¥1,180  
 ~瀬戸内レモンのジュレとゼスト~ (税込¥1,298)  
*Fresh Fish Carpaccio w/Setouchi Lemon Jelly & Zest*  
 熊本県産の新鮮な真鯛を、香り豊かなレモンのジュレと皮でさっぱりと!



パン(2pc) (税込) ¥330  
 全粒粉クラッカー (5枚) (税込) ¥330  
 シャルキュトリーの盛合せ (約2人前) ¥1,980  
 ~生ハム ハモンセラノ・パテドカンパーニュ・イベリコチョリソー・鶏白レバームースなど~ (税込¥2,178)  
*Charcuterie Platter*



山形県産米沢牛イチボと ¥2,980  
 北海道産生ウニのタルタル (税込¥3,278)  
*Yonezawa Beef & Fresh Sea Urchin Tartare*  
 山形直送の三大和牛の希少部位イチボをしっとりと低温調理。うずらの卵とチコリーで食感や旨味をお楽しみください!

※写真はイメージです。



6種の葉野菜と彩り根菜のサラダ  
~BATON特製生野菜ドレッシング~

*Vegetable Salad w/Baton Original Dressing*

大人気の自家製生野菜ドレッシングが引き立つシンプルなサラダ!

レギュラー ¥1,180  
(税込¥1,298)

スモール ¥880  
(税込¥968)



イワシのハーブマリネとルッコラの  
ニース風サラダ

*Herb-Marinated Sardines & Arugula Niçoise Salad*

フランス2大サラダの一つ。さっぱりとしたドレッシングで  
野菜の美味しさを存分に味わえる食べ飽きないサラダです。

レギュラー ¥1,280  
(税込¥1,408)

スモール ¥930  
(税込¥1,023)

# HOT APPETISERS / 温前菜



丸ごとロメインレタスのグリルと  
イベリコベーコンのリヨン風サラダ ¥1,280  
(税込¥1,408)

Romaine Lettuce Caesar Salad

フランス2大サラダの一つ。食べ応えあるビストロ定番サラダです!



真鯛と国産キャベツのラビオリ ¥1,380  
~鯛出汁のクリームソース~ (税込¥1,518)

Red Sea Bream & Cabbage Ravioli

熊本産真鯛をミンチにして生地に包み、真鯛のアラから  
取ったフォンを使ったソースで仕上げた贅沢な一品。



だいせんどり

大山鶏と季節野菜のフリット ¥1,380  
~ブルギニオンバターソース~ (税込¥1,518)

Fried Chicken & Seasonal Vegetables w/Bourguignon Butter

鳥取県産大山鶏を使用。旬野菜と一緒にフリットし、パセリやんにく、  
レモンなどで味付けしたブルギニオンバターで仕上げました。



てんげんとん

山形県産天元豚のカスレ ¥1,480  
Cassoulet w/Yonezawa Pork Loin (税込¥1,628)

天元豚とは、パウダースノーが降る土地で健康的に育てられた特別な  
ブランド豚。さっぱりとした口当たりながらも、甘みのある脂身が特徴です。

**BATON  
名物!**



ディナー  
タイム  
限定

スフレオムレツ (本日のソース) ¥1,880  
(税込¥2,068)

~天然酵母のパン付(2pc)~

*Souffle Omelette w/Today's Sauce & Bread*

単品 ¥1,580  
(税込¥1,738)

フランス・モンサンミシェル発祥で当店  
大人気のふわふわオムレツ。品切れの際はご了承下さい!



**おすすめ!**

6種魚介の濃厚ブイヤベース (約2人前) ¥3,480  
(税込¥3,828)

~天然酵母のパン付(2pc)~

*6 Kinds of Seafood Bouillabaisse (Served w/Bread)*

世界三大スープの一つ、魚介の旨味を凝縮したスープです。  
手間暇かけて1から魚介の出汁をとり、丁寧に仕上げた一品です。



厳選米沢肉 3種盛合せ

「シェフこだわりの厳選肉」  
 中でも「米沢牛」は日本三大和牛である  
 最高ブランドを産地直送。  
 ここだけの新しい美味しさや、  
 お肉の豊かな旨味をご賞味あれ。

＼当店の看板メニュー！／

**PREMIUM GRILL MEAT**

おすすめ!

厳選米沢肉 2種盛合せ (200g) ¥4,800  
 (税込¥5,280)

Meat Platter (2 kinds)

米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g

おすすめ!

厳選米沢肉 3種盛合せ (300g) ¥7,800  
 (税込¥8,580)

Meat Platter (3 kinds)

米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g・米沢牛イチボ100g

米沢牛 特選赤身 (100g)

A5 Japanese Yonezawa Beef

¥2,900

(税込¥3,190)

米沢牛 イチボ (100g)

A5 Japanese Yonezawa Beef Aitchbone

¥3,900

(税込¥4,290)

てんげんとん  
 米沢天元豚ロース (100g)

Yonezawa Pork Loin

¥2,300

(税込¥2,530)

付け合わせフライドポテト

French Fries

+¥450

(税込¥495)

※お肉料理はじっくりと焼き上げるため、少々お時間をいただきます。

As each dish is grilled upon order, preparation takes around 30-40 minutes.



こひっし

仔羊のロース芯のレアカツレット ¥2,800

(税込¥3,080)

~赤ワインソース~

Lamb Cutlet w/Red Wine Sauce

# PASTA & RISOTTO

## パスタ & リゾット

スモールサイズもご用意できます。  
Large size +¥550. Small size is also available.



イベリコベーコンと  
ポルチーニ茸のカチョエペ

*Iberian Bacon & Porchini  
Mushroom Cacio E Pepe*

¥1,730  
(税込¥1,903)

大盛り +¥500  
(税込¥550)



紅ズワイガニとルッコラの  
カニ味噌トマトソースパスタ

*Crab Miso Tomato Pasta  
w/Snow Crab & Arugula*

¥1,730  
(税込¥1,903)

大盛り +¥500  
(税込¥550)



北海道産生ウニとイクラの  
クリームリゾット

~青海苔のチュイル~

*Sea Urchin & Salmon Roe  
Cream Risotto w/Nori Seaweed*

¥2,480  
(税込¥2,728)

大盛り +¥500  
(税込¥550)



# DESSERT / デザート

シェフ謹製のデザートを、こだわりの紅茶やコーヒーと一緒にぜひお楽しみください。

Enjoy our homemade dessert with special tea or coffee!



ローストピスタチオの ¥1,080  
タルトチーズケーキ (税込¥1,188)

*Roasted Pistachio Tart Cheesecake*

ピスタチオのコクとチーズケーキのク  
リーミーさが絶妙に調和した贅沢な味わい



フランボワーズショコラ ¥1,080  
~アシェットスタイル~ (税込¥1,188)

*Raspberry Chocolate*

いろんな調理法で飾ったフランボワーズ  
(ラズベリー)と、濃厚な口溶けが特徴の  
ショコラムースは至福の一時!



レモングラス香る ¥1,080  
紅茶のババロア (税込¥1,188)

*Lemongrass Tea Bavaroi*

爽やかなレモングラスと紅茶の香りが  
魅力の、滑らかで贅沢な口どけを楽し  
めるデザート

ビストロバニラ ¥430  
*Bistro Vanilla Ice Cream* (税込¥473)

フィアンティーヌとカラメルソースを  
トッピングしたちょっと贅沢なバニラアイス

レモングラス香る紅茶のババロア

＼お得なセットドリンク！／

## DESSERT SET DRINK

### TEA 紅茶

amsu  
tea  
SINCE 2003

日本人の味覚に合う  
茶葉を厳選し、直輸入  
した紅茶ブランド  
『amsu tea』の紅茶を  
お取り寄せしました。

紅茶 【アイス・ホット】 +¥250  
*Earl Grey Tea (Iced OR Hot)* (税込¥275)

ベルガモットの爽やかな香りでさっぱりシンプルな人気の紅茶。

ローズヒップベリー 【ホット】 +¥300  
*Sweet Ruby Flavor Tea (Hot)* (税込¥330)

ローズヒップやハイビスカス、アサイー、ローズの花びらを贅沢にブレンド。

カモミールアップル（ノンカフェ）【ホット】 +¥300  
*Chamomile & Apple Herb Tea (Hot)* (税込¥330)

カモミールに青りんごのような爽やかな香りをブレンドしたハーブティー。



### COFFEE コーヒー

コーヒー 【アイス・ホット】 +¥250  
*Coffee (Iced OR Hot)* (税込¥275)

カフェラテ 【アイス・ホット】 +¥350  
*Caffé Latte (Iced OR Hot)* (税込¥385)

#### エスプレッソ

【シングル】 *Single Espresso* ..... +¥250  
(税込¥275)

【ダブル】 *Double Espresso* ..... +¥350  
(税込¥385)