

# 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 9 種

Enjoy the selection of our 9 signature BATON Tapas menus!

まずは乾杯！タパスにピッタリな泡！

## START WITH BUBBLES

スパマンテ・ブリュット (イタリア) 甘 |-----| 辛

Spumante Brut (Italy)

品種: シャルドネ、トレヴィアーノ

爽やかな酸味とフレッシュな果実味。タパスと気軽に楽しめる辛口スパークリング。

グラス  
GLASS  
¥780  
(税込¥858)



シャンパーニュ・マンサール カルト・ブランシュ (フランス)

Mansard Carte Blanche Brut (France)

品種: ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ

繊細な泡と奥行きのある味わい。JAL国内線ファーストクラスにも採用された名門メゾンのシャンパーニュ。

甘 |-----| 辛  
軽 |-----| 重

グラス  
GLASS  
¥1,380  
(税込¥1,518)



自家製タパス 5 種盛り合わせ (2~3 人前)

¥1,980  
(税込¥2,178)

カルパッチョ・ラタトゥイユ・ポテトサラダ・生ハム・リエットなど  
全 5 種の盛合せ! (※仕入れ状況によって内容が変わることがあります。)

天然酵母のパン(2pc)・全粒粉クラッカー(5枚) bread (2pcs) / whole wheat crackers (5pcs) 各 ¥350 (税込¥385)

white  
WINE

白ワインと合うタパス料理 /  
with WHITE WINE



タコとハラペーニョ、  
ライムのセビーチェ ¥680  
(税込¥748)  
Octopus & 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 ¥780  
(税込¥858)  
Crispy French Fries w/Anchovy Butter  
アンチョビと青の風味を効かせた人気タパス!



彩りピクルス ¥580  
(税込¥638)  
Pickels  
彩り野菜の爽やかな酸味と甘みを楽しめる、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



サーモンのリエットと人参のラベ ¥880  
~クラッカー 2 枚付き~ (税込¥968)  
Salmon Rillettes  
クリームチーズに、香草と西洋わさびを効かせた、なめらかなリエット。



北海道産インカめざめと ¥680  
イベリコベーコンのポテサラ (税込¥748)  
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サラ!



2 種のオリーブの ¥580  
地中海風マリネ (税込¥638)  
Herb-Marinated Olives  
最初の一品にも、食後のつまみにもピッタリ!

red  
WINE

赤ワインと合うタパス料理 /  
with RED WINE



田舎風パテドカンパーニュ ¥880  
(税込¥968)  
Pâté de Campagne  
豚肉の旨味を凝縮したフランスの田舎風お肉のテリーヌ。表面を炙って仕上げました。



鶏白レバーのムース ¥880  
カカオのチュイルと林檎のコンポート (税込¥968)  
~クラッカー 2 枚付き~ Chicken Liver Mousse  
濃厚な鶏白レバーのムースに、カカオと林檎のアクセントがワインによく合う一皿。



季節野菜のラタトゥイユ ¥680  
(税込¥748)  
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。

# COLD APPETISERS / 冷前菜



鴨の生ハムと柑橘のガレット ¥1,480  
 ~リヨン風サラダ仕立て~ (税込¥1,628)  
*Buckwheat Galette w/Duck Prosciutto&Citrus*  
 ガレットで巻いて楽しむロールサラダ風。鴨の生ハムの塩味と柑橘の酸味、チーズのkokがアクセント。



6種の葉野菜と彩り根菜のサラダ ¥1,180  
 ~BATON特製生野菜ドレッシング~ (税込¥1,298)  
*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!



本日鮮魚の昆布メカルパッチョ ¥1,280  
 ~海藻と磯の香り~ (税込¥1,408)  
*Fresh Fish Carpaccio w/Seaweed*  
 昆布締めした鮮魚を、生海苔のヴィネグレットでさっぱりと。



サーモンの低温調理 ¥1,580  
 ~ストラッチャテッラチーズと香草のヴィネグレット~ (税込¥1,738)  
*Slow-Cooked Salmon w/Stracciatella Cheese&Herb*  
 低温でとろりと仕上げたサーモンと、北海道十勝産ストラッチャテッラ。



シャルキュトリーの盛合せ(約2人前) ¥1,980  
 ~パテドカンパーニュ・チョリソー・生ハム・鶏白レバームースなど~ (税込¥2,178)  
*Charcuterie Platter*

# HOT APPETISERS / 温前菜

天然酵母のパン(2pc)・全粒粉クラッカー(5枚) *bread (2pcs) / whole wheat crackers (5pcs)* 各 ¥350 (税込¥385)



ムール貝とニョッキのフリカッセ ¥1,680  
 ~シェリー酒仕込み~ (税込¥1,848)  
*Mussels & Potato Gnocchi Fricassée*  
 ムール貝をシェリー酒で軽く煮込み、じゃがいものニョッキと合わせた一皿。白ワインやオレンジワインと合わせるのがオススメ!



数量限定  
 グリエールチーズのアッシパルマンティエ ¥1,680  
 ~牛スジの赤ワイン煮~ (税込¥1,848)  
*Hachis Parmentier w/Gruyère Cheese*  
 マルサラ酒で煮込んだ牛すじのポテトグラタン。グリエールチーズでkok深い味わい。パンは必須です!



コウイカと季節野菜のフリット ¥1,680  
 ~イカ墨とロメスコソース~ (税込¥1,848)  
*Cuttlefish&Seasonal Vegetable Fritto w/Squid Ink&Romesco Sauce*  
 真っ白に揚げたコウイカのフリット。パプリカとナッツのロメスコソース、イカ墨ソースの2種でどうぞ。

# MAINS

## お肉料理

米沢肉の旨味を引き出す  
こだわりの火入れ

厳選米沢肉3種盛り合わせ

### ＼当店の看板メニュー！／

## CHARCOAL GRILL MEAT

おすすめ!

山形直送 厳選米沢肉 ¥4,980  
2種盛り合わせ (200g) (税込¥5,478)

Yonezawa Meat Selection Two-Cut Platter (2 kinds)

米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g

3種特別価格!

山形直送 厳選米沢肉 ¥7,880  
3種盛り合わせ (300g) (税込¥8,668)

Yonezawa Meat Selection Three-Cut Platter (3 kinds)

米沢牛イチボ100g・米沢牛特選赤身100g・米沢天元豚100g

米沢牛特選赤身のグリル (100g) ¥2,980  
A5 Japanese Yonezawa Beef (税込¥3,278)

米沢牛イチボのグリル (100g) ¥3,980  
Beef Rump (税込¥4,378)

米沢天元豚ロースのグリル (100g) ¥2,380  
Yonezawa Pork Loin (税込¥2,618)

付け合わせフライドポテト +¥450  
French Fries (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.

追加ソース: マスタードピクルス・荳わさびのタルタル・黒生胡椒・アイオリソース  
Additional toppings: mustard pickles, black pepper, wasabi tartar, aioli sauce. 各+¥100 (税込)

※写真はイメージです。

# 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。



ピスタチオのタルトチーズケーキ

ピスタチオのタルトチーズケーキ ¥1,180  
(税込¥1,298)  
Roasted Pistachio Tart Cheesecake  
ピスタチオの濃厚な風味に、クリームチーズの  
コクとサワーcreamの酸味が絶妙に調和。

フランボワーズショコラ ¥1,180  
(税込¥1,298)  
Raspberry Chocolate  
フランボワーズを色々な調理法で一皿に。  
濃厚なショコラと合わせてどうぞ。

ブリオッシュのパバオラム ¥880  
(税込¥968)  
Lemon-Flavored Blancmange  
芳醇なラム酒が染み込んだ、大人のデザート。

ビストロバニラ ¥480  
(税込¥528)  
Bistro Vanilla Ice Cream



フランボワーズショコラ



ブリオッシュのパバオラム

### ＼お得なセットドリンク！／

## DESSERT SET DRINK

### TEA / 紅茶

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

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)

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。

### 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)

※All pictures shown are for illustration purpose only.

# SEASONAL MENU

# 春限定メニュー

spring special

冷前菜



生しらすとホワイトアスパラのタルティエヌ  
～海苔のクリームチーズ～ 1pc / ¥380  
(税込¥418)  
*Fresh Shirasu & White Asparagus Tartine*

サクサクのタルト生地に旬の食材を合わせた、一口サイズのアミューズ。お1人様1pcずつどうぞ。

冷前菜



桜肉のコールドビーフ  
～西洋わさびのクレマエーグル～ ¥1,280  
(税込¥1,408)  
*Chilled Horse Roast Beef*

桜の季節に脂がのる馬肉を表面だけ香ばしく焼き上げた冷製仕立て。食感を残した春野菜とともに、サワークリームと西洋わさびのソースで。

温前菜



さわら  
鯖と新玉ねぎのグラティネ ¥1,480  
(税込¥1,628)  
*Spanish Mackerel & New Onion Gratin*

春野菜と旬の鯖、ローストした新玉ねぎを層にして焼き上げたフランチグラタン。オレガノの香りが素材の旨味を引き立てます。

BATON  
名物!



スフレオムレツ *Souffle Omelette*  
～桜海老のアメリケーヌソース～  
¥1,580 (税込¥1,738) ～パン付(2pc)～ ¥1,930 (税込¥2,123)

フランス・モンサンミッシェル発祥の当店自慢のスフレオムレツ。今シーズンは桜海老を使った、海老の香り豊かな濃厚アメリケーヌソースで。

メイン



骨付き仔羊のロースト ¥3,180  
(税込¥3,498)  
*Roasted Bone-In Lamb Chop*

仔羊を豪快に、そして時間をかけてロゼ色に焼き上げた一皿。相性の良いシェリービネガーソースでどうぞ。

メイン



ペルノー香る濃厚ブイヤベース ¥3,280  
(税込¥3,608)  
*Pernod-Scented Bouillabaisse*

春の魚介の旨味を凝縮した濃厚な自家製魚介スープ。ペルノー(フランスのハーブ酒)とサフランの香りで深みのある味わいに。

生  
パスタ



ハマグリと春キャベツのプッタネスカクリーム ¥1,880  
(税込¥2,068)  
～リングイネ生パスタ～  
*Clams & Spring Cabbage Puttanesca Cream*

旬の蛤の旨味と春キャベツの甘味。オリーブとケッパーのアクセントでプッタネスカ風クリームパスタに。

大盛り + ¥500  
(税込¥550)

生  
パスタ



富山県産ホタルイカのトマトラゲー ¥1,880  
(税込¥2,068)  
～リングイネ生パスタ～  
*Toyama Firefly Squid Tomato Ragù Pasta*

富山県産の大ぶりのホタルイカを白ワインとトマトで煮込み、旨味を凝縮したラゲーパスタ。

大盛り + ¥500  
(税込¥550)

本日のオイルパスタ ～リングイネ生パスタ～

*Oil-Based Pasta of the Day* その日の仕入れにより内容が変わります。

¥1,580 (税込¥1,738) 大盛り + ¥500 (税込¥550)

デザート



苺のファルシ ¥1,200  
(税込¥1,320)  
～洋風仕立ての雪見大福～  
*Strawberry Farci*

桜の香り、苺の酸味、アイスのコクが重なり、最後まで春を感じながらお楽しみいただけるデザートです。