

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 11種

Enjoy the selection of our 11 signature BATON Tapas menus!

まずは乾杯！タパスにピッタリな泡！

START WITH BUBBLES

スプマンテ・ブリュット (イタリア) 甘 | 辛 | 軽 | 重
 Spumante Brut (Italy) グラス GLASS ¥780 (税込¥858)

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。



自家製タパス 5種盛り合わせ (2~3人前)

Assorted Tapas Platter (5 kinds)

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。)

¥1,980

(税込¥2,178)



ムール貝の白ワイン蒸し

~プロヴァンス風~

¥880

White Wine-Steamed Mussels (税込¥968)

ビストロ定番のムール貝の白ワイン蒸し。にんにくとハーブが香る、ワインによく合う一皿です。



かぼちの揚げニョッキ

~CHEDDARチーズソース~

¥780

Crispy Fried Pumpkin Gnocchi (税込¥858)

旬のかぼちをもっちり食感の揚げニョッキに。濃厚なCHEDDARチーズとともに楽しむ、おつまみにぴったりの一皿。

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
 アンチョビと青のり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が楽しめる、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ペ ~クラッカー2枚付き~ ¥880 (税込¥968)

Salmon Rilletes
 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。



北海道産インカのめざめとパンチェッタのポテサラ ¥680 (税込¥748)

Potato Salad w/Pancetta
 粒マスタードのアクセント感じる特製ポテサラ!



2種のオリーブの地中海風マリネ ¥580 (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とカカオのチュイル ¥880 (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。

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)

COLD APPETISERS / 冷前菜



季節限定
SEASONAL

北海道十勝産花畑牧場のブラータチーズ
~生ハムと赤い果実のカプレーゼ風~
Hanabatake Farm Burrata Cheese
人気のブラータチーズを夏らしく。
生ハムの塩味と果実の酸味、トマトの旨味が重なり合う爽やかな一皿です。

¥1,580
(税込¥1,738)



本日鮮魚の昆布メカルパッチョ
~海藻と磯の香り~

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。

¥1,180
(税込¥1,298)



サーモンの低温調理(ミキューイ)
~ストラッチャテッラチーズと
香草のヴィネグレット~

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。

¥1,480
(税込¥1,628)



季節限定
SEASONAL

はも きゅうり
鱧と胡瓜のナージュ仕立て(冷製スープ)

~スダチと紫蘇の香り~

¥980
(税込¥1,078)

Pike Conger & Cucumber in Chilled Herb Broth

胡瓜の冷製スープにスダチと紫蘇を合わせた爽やかな冷前菜。スパークリングワインと相性抜群の一皿です。



鴨の生ハムと柑橘のガレット

¥1,480
(税込¥1,628)

~リヨン風サラダ仕立て~

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、チーズのコクがアクセント。



シャルキュトリーの盛合せ (約2人前) ¥1,880
(税込¥2,068)

Charcuterie Platter (Country Pâté, Chorizo, Prosciutto, Chicken Liver Mousse, Salmon Rillettes & More)

~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・サーモンのリエットなど~



こだわりの無添加
生野菜ドレッシング

6種の葉野菜と彩り根菜のサラダ ¥1,180
(税込¥1,298)

~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!

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)

HOT APPETISERS / 温前菜



【ディナー限定】
名物スフレオムレツ ~マルゲリータ風トマトソース~

Souffle Omelette w/Tomato Sauce

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を夏仕様に。
モッツアレラチーズとバジルを合わせた、マルゲリータ風の味わいをお楽しみください。

¥1,580
(税込¥1,738)

~パン付(2pc)~ ¥1,930
(税込¥2,123)



アッシパルマンティエ ¥1,680
(フレンチグラタン) (税込¥1,848)

~牛すじのデミグラスソース~

Hachis Parmentier w/Beef Tendon in Demi-Glace Sauce

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コク深い味わい。パンは必須です!



まつかさ
甘鯛の松笠揚げ (フリット) ¥1,480
~BATON風フィッシュ&チップス~ (税込¥1,628)
Crispy Scale-Fried Amadai (Tile fish)

ウロコごと揚げたサクサクの甘鯛に、スパイスとハーブの効いたレムラードソース(フランス風タルタル)を添えて。ビールとの相性も抜群!



天使の海老のタルタルと ¥1,580
夏野菜のティアン (税込¥1,738)

~アメリカーナソース~

Angel Shrimp Tartare, Summer Vegetable Tian

天使の海老と旬の夏野菜を使った温製タルタル。濃厚な海老のソースと香ばしいチュイルが旨味を引き立てます。



シェリー酒で仕上げるスズキと旬の魚貝のブイヤベース ¥2,980
Sea Bass & Seasonal Seafood Bouillabaisse Finished w/Sherry (税込¥3,278)

旬の魚介とスズキをじっくり煮込み、シェリー酒で香り高く仕上げたブイヤベース。凝縮した旨味が広がる南仏の定番料理です。

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)

MAINS

お肉料理

厳選肉4種のグリル

米沢肉の旨味を引き出す
こだわりの火入れ

当店の看板メニュー！

SIGNATURE GRILLS

2種
2 KINDS

¥3,980
(税込¥4,378)

厳選肉2種のグリル

【約1-2人前(計200g)】

Assorted Grill of 2 Premium Meats
(Beef & Pork)

- ・山形県産米沢牛 特選赤身 100g
- ・山形県産山形豚 肩ロース 100g

3種
3 KINDS

¥5,480
(税込¥6,028)

厳選肉3種のグリル

【約2-3人前(計300g)】

Assorted Grill of 3 Premium Meats
(Beef & Pork & Chicken)

- ・山形県産米沢牛 特選赤身 100g
- ・山形県産山形豚 肩ロース 100g
- ・徳島県産阿波尾鶏 モモ 100g

4種
4 KINDS

¥6,980
(税込¥7,678)

厳選肉4種のグリル

【約3-4人前(計400g)】

Assorted Grill of 4 Premium Meats
(Beef & Pork & Chicken & Vension)

- ・山形県産米沢牛 特選赤身 100g
- ・山形県産山形豚 肩ロース 100g
- ・徳島県産阿波尾鶏 モモ 100g
- ・北海道産夏鹿 ウチモモ 100g

付け合わせフライドポテト +¥450 (税込¥495)

Add a Side of Fried Fries +¥495

特別
価格
SPECIAL

山形県産 米沢牛 特選赤身のグリル

A5 Yonezawa Beef Steak

(100g) ¥2,980 (税込¥3,278)

(150g) ¥4,280 (税込¥4,708)

(200g) ¥5,580 (税込¥6,138)

SEASONAL PASTA / 旬のパスタ

創業100年以上の老舗製麺所が手掛ける淡路島産生パスタ。
小麦の豊かな香りともっちりとした食感を、旬の素材とともに楽しみください。

Fresh pasta from a century-old noodle maker on Awaji Island, paired with seasonal ingredients.



仔羊のサルシッチャと
とうもろこしのクリームパスタ

Lamb Sausage & Sweet Corn Cream Pasta ¥1,780
(税込¥1,958)

仔羊の旨味と、とうもろこ
しの甘味を楽しむ濃厚ク
リームパスタ。

大盛り +¥500
(税込¥550)



あゆ
鮎とカラスミのアーリオオーリオ
~茗荷と大葉のアクセント~

¥1,980
(税込¥2,178)

Aglio e Olio w/Sweetfish & Bottarga

旬の鮎とカラスミを合わせた、夏らしい
アーリオ・オーリオ。

大盛り +¥500
(税込¥550)



万願寺唐辛子と水茄子、ンドゥイヤの
アラビアータ

¥1,780
(税込¥1,958)

Arrabbiata w/Manganji Peppers, Eggplant & 'Nduja

夏野菜とンドゥイヤの旨辛アラビアータ。

大盛り +¥500
(税込¥550)



雲丹といくらのクリームパスタ

Sea Urchin & Salmon Roe Cream Pasta ¥2,180
(税込¥2,398)

旬の雲丹をたっぷり使い、
濃厚に仕上げたBATON
定番のクリームパスタ。

大盛り +¥500
(税込¥550)

DESSERT / デザート

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

Enjoy our homemade dessert with special tea or coffee!



ピスタチオの
タルトチーズケーキ ¥1,080
(税込¥1,188)

Roasted Pistachio Tart Cheesecake

ピスタチオの濃厚な風味に、クリームチーズの
コクとサワークリームの酸味が絶妙に調和。

フランボワーズショコラ ¥1,080
(税込¥1,188)

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。

ブリオッシュのババオラム ¥880
-レモンのシャンティ- (税込¥968)

Brioche Baba au Rhum

芳醇なラム酒が染み込んだ、大人のデザート。

ピスタチオのタルトチーズケーキ



フランボワーズショコラ



ブリオッシュのババオラム



アップルマンゴーのクレマダンジュ

アップルマンゴーの
クレマダンジュ ¥880
(税込¥968)

-ココナッツのムランゲ-

Apple Mango Crème d'Anjou

ふわっと軽いレアチーズムースに、
マンゴーの爽やかな甘みが特徴。

ビストロバニラ ¥500
(税込¥550)

Bistro Vanilla Ice Cream

＼お得なセットドリンク!／

DESSERT SET DRINK

TEA 紅茶



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
(税込¥275)

Earl Grey Tea (Iced OR Hot)

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
(税込¥330)

Sweet Ruby Flavor Tea (Hot)

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
(税込¥330)

Chamomile & Apple Herb Tea (Hot)

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
(税込¥275)

Coffee (Iced OR Hot)

カフェラテ 【アイス・ホット】 +¥350
(税込¥385)

Caffé Latte (Iced OR Hot)

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)