

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13種

Enjoy the selection of our 13 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

 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)



自家製タパス 4 種盛り合わせ
(約 2~3人前) ¥1,580
Today's Tapas Platter (税込¥1,738)

サーモンリエットのオープンバゲット、
ラペ、ラタトゥイユ、ポテサラなど。
(※仕入れ状況によって内容が変わることがあります。)

サーモンリエットとクリームチーズの
オープンバゲット (2pc) ¥680
Oven-Baked Baguette w/Salmon Rilletes & Cream Cheese (税込¥748)

サーモンとクリームチーズ、ハーブを合わせた
濃厚なりエットをバゲットにのせ、香ばしく焼き上げました。



季節
限定
SEASONAL

克蘭チフライドポテト
選べる 3 種のフレーバー

Crispy French Fries -
Choice of Anchovy Butter, Truffle Oil, or Jalapeño Cheddar

- ・アンチョビバター
 - ・トリュフオイル
 - ・ハラペーニョCHEDDARチーズ
- 各 ¥850
(税込¥935)



人気!
POPULAR

※写真はイメージです。

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!



かぼちの揚げニョッキ ¥780
(税込¥858)
Crispy Fried Pumpkin Gnocchi
旬のかぼちをもっちり食感の揚げニョッキに。



彩りピクルス ¥580
(税込¥638)
Pickles
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



ムール貝の白ワイン蒸し ¥880
(税込¥968)
～プロヴァンス風～
White Wine-Steamed Mussels
にんにくとハーブが香る、ワインによく合う
ビストロ定番のタパスです。



北海道産インカのめざめと ¥680
(税込¥748)
パンチェッタのポテサラ
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 ¥580
(税込¥638)
地中海風マリネ
Herb-Marinated Olives
最初の一皿にも、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 ¥880
(税込¥968)
カカオのチュイル
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。



秋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) bread (2pcs) ¥300 (税込¥330)

※All pictures shown are for illustration purpose only.

COLD APPETISERS / 冷前菜



季節限定
SEASONAL

イチジク
ハモンセラーノと無花果、
赤ビーツのサラダ・ルージュ ¥1,480
(税込¥1,628)
~シェーブル(山羊)チーズと赤ワインヴィネグレット~
Jamon Serrano & Fig Salad
“赤”の素材をテーマに仕立てた、彩り豊かな秋のサラダ。



季節限定
SEASONAL

かつお
戻り鰹のミキュイ ¥1,480
~焼き茄子とかぼすの
グリビッシュソース~ (税込¥1,628)
Grilled Bonito Mi-Cuit
しっとりレアに仕上げた鰹に、マリネ
した焼き茄子を添えて。かぼす香る
濃厚なソースとともに楽しむ、秋を
感じる冷前菜です。



もみじだい
昆布めした紅葉鯛のカルパッチョ ¥1,180
(税込¥1,298)
~海藻と磯の香り~
Fresh Sea Bream Carpaccio w/Seaweed
定番メニューのカルパッチョ。昆布締めした豊洲直送
の鮮魚を、生海苔のヴィネグレットでさっぱりとお楽し
みいただけます。



季節限定
SEASONAL

北海道十勝産
花畑牧場のブラータチーズ ¥1,680
~林檎のファルシとアールグレイ~ (税込¥1,848)
Hanabatake Farm Burrata Cheese
林檎の甘酸っぱさと、アールグレイの
華やかな香りを合わせた、秋らしい一皿。



季節限定
SEASONAL
さつまいもとゴルゴンゾーラの
キッシュロレーヌ (1pc) ¥880
(税込¥968)
Sweet Potato & Gorgonzola Quiche Lorraine



シャルキュトリーの盛合せ (約2人前) ¥1,880
(税込¥2,068)
Charcuterie Platter
~パテドカンパーニュ・イベリコチョリソー・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
~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!

天然酵母のパン(2pc) bread (2pcs) ¥300 (税込¥330)

HOT APPETISERS / 温前菜



【ディナー限定】 名物 スフレ オムレツ ～ポルチーニ茸の濃厚クリームソース～ **¥1,680**
(税込¥1,848)
Souffle Omelette w/Porcini Cream 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秋仕立てに。
香り豊かなポルチーニ茸の濃厚クリームソースをたっぷりと。

～パン付(2pc)～ **¥1,980**
(税込¥2,178)



【ディナー限定】
秋鮭とシャンピニオン(茸)の
パイ包み焼き ～アンクルート仕立て～

*Grilled Pacific Saury &
Autumn Mushroom* **¥1,680**
(税込¥1,848)

サクサクのパイを割ると、海と山の幸を白ワインと
生クリームで煮込んだ濃厚なフリカッセが。
だんだん寒くなるこの季節にぴったりの一皿です。



鴨と根菜のクレピネット 赤ワインソース
～フレンチ仕立てのハンバーグ～

*Grilled Duck & Root Vegetable
Crêpinette w/Red Wine Sauce* **¥1,480**
(税込¥1,628)

鴨肉と旬の根菜を網脂で包み、丁寧に焼き上げます。
肉汁と旨みを閉じ込めた、フレンチのお肉料理。



^{まつかさ}
甘鯛の松笠揚げ (フリット) **¥1,480**
(税込¥1,628)
～BATON風フィッシュ&チップス～
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！



【ディナー限定】
秋食材のアッシパルマンティエ **¥1,780**
(税込¥1,958)
(フレンチグラタン)
～牛スジ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。
パンは必須です！



燻製香るスカモルツァチーズと
パンチェッタのタルトフランベ
～フランス風ピザトマトソース～
Smoked Scamorza Cheese & Pancetta Tarte Flambée

ハーフ (4cut) **¥1,080** (税込¥1,188)
レギュラー (8cut) **¥1,880** (税込¥2,068)

MAINS

お肉料理

厳選肉の旨味を引き出す
こだわりの火入れ

厳選肉4種のグリル

／当店の看板メニュー！／

厳選肉のグリル盛り合わせ

Assorted Grill of Premium Meats

2種
2 KINDS

- ・山形県産米沢牛 特選赤身 100g
 - ・山形県産山形豚 肩ロース 100g
- (Beef & Pork)

約1-2人前 (計200g)

¥3,980
(税込¥4,378)

3種
3 KINDS

- ・山形県産米沢牛 特選赤身 100g
 - ・山形県産山形豚 肩ロース 100g
 - ・鳥取県産大山鶏 モモ 100g
- (Beef & Pork & Chicken)

約2-3人前 (計300g)

¥5,480
(税込¥6,028)

4種
4 KINDS

- ・山形県産米沢牛 特選赤身 50g / 100g
 - ・山形県産山形豚 肩ロース 50g / 100g
 - ・鳥取県産大山鶏 モモ 50g / 100g
 - ・京都府産京鴨 ムネ 50g / 100g
- (Beef & Pork & Chicken & Duck)

約1-2人前 (計200g)

¥3,980
(税込¥4,378)

約3-4人前 (計400g)

¥6,980
(税込¥7,678)

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 즐기ください。

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

さんま
秋刀魚と焼き茄子のオイルパスタ

Pacific Saury & Grilled Eggplant Oil Pasta ¥1,980
(税込¥2,178)

脂ののったサンマと香ば
しい焼き茄子を合わせ
た、秋を味わうパスタ。

大盛り +¥500
(税込¥550)



スルメイカとドライトマトの
イカ墨パスタ

Squid Ink Pasta w/Japanese Flying Squid&Tomatoes

イカの旨みにドライトマトの凝縮した
甘みと酸味を効かせた濃厚パスタ

¥1,780
(税込¥1,958)

大盛り +¥500
(税込¥550)



ホッケのPUTTANESCA Rosso
Atka Mackerel Puttanesca Rosso

脂ののったホッケを、オリーブやケッパー
を効かせた濃厚なトマトソースで。

¥1,780
(税込¥1,958)

大盛り +¥500
(税込¥550)



雲丹と秋食材のクリームパスタ

Sea Urchin Cream Pasta w/Autumn Ingredients ¥2,180
(税込¥2,398)

雲丹のクリームソースに
旬の味覚を合わせた、
BATONの人気パスタ。

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!*



モンブランタルト ¥880
(税込¥968)

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。

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kok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。



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

ブリオッシュのババオラム ¥880
(税込¥968)

~レモンのシャンティ~

Brioche Baba au Rhum

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 ¥580
(税込¥638)

Bistro Vanilla Ice Cream

フィアンティース(フレーク状の薄焼き菓子)と、カラメルソースをトッピングしたバニラアイス

＼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
(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)

Caff  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)

※写真はイメージです。

※All pictures shown are for illustration purpose only.