

BASHO NO TSUJI

# + LUNCH

Lunch Time 11:30~L.O14:30

※当店のライスは全て新潟県魚沼産コシヒカリの玄米を使用しております

## \* BATSUJIスパイスキーマカレー

～岩手山高原玉子の温泉玉子のせ～

沢山のスパイス、香味野菜、牛挽肉で仕込み、クランチャーなトッピングが食べていて楽しい  
クロスビープラスのスパイスカレー

¥1,500

サラダ・スープ  
1ドリンク付き

## \*三陸産カキのシーフードドリア

ホタテのフュメをたっぷり使用したベシャメルソースに、ぷりぷりの三陸産の牡蠣をはじめとした  
魚介を乗せ、旨みたっぷりのスキレットドリアに仕上げました♪  
熱いので気をつけてお召し上がりください！

¥1,500

サラダ・スープ  
1ドリンク付き

## \*パスカード

【 仔羊腿のハム、発酵トマトのジュレ  
蕪のブイヨン煮と葉のピクルス、タイム風味の香草パン粉 】

小麦粉、卵、牛乳をベースにした少し甘みのあるシュー生地のような生地を  
器の形に型取ってオープンで焼いたものでその上にさまざまなお料理を乗せて食べる  
フランスの郷土料理です。具材は週替わりでご用意しております！

¥1,300

サラダ・スープ  
1ドリンク付き

## \*色々お野菜の気まぐれサラダランチ

三谷牧場「雪ぼうず」・ガーリックの2種のクルトンのせ

葉野菜のほか、相原農場根菜のグリル、彩り野菜のマリネや自家製ハムなどを盛り込んだ  
ボリュームのあるサラダとなっております ※ハム、チーズ等の内容は変わる場合がございます

¥1,200

スープ  
1ドリンク付き

## \*パスタ ～自家製タリアテッレ～

a. ジャガイモとベーコンの和風

b. ボロネーゼ

各¥1,300

スープ  
1ドリンク付き

## \*セット × デザート 【イタリアンチョコプリン】

¥250



## \*色々お野菜の気まぐれサラダランチ

三谷牧場「雪ぼうず」・ガーリックの2種のクルトンのせ

## \*BATSUJIスパイスキーマカレー

※テイクアウトのため温泉卵のお持ち帰りは控えさせていただきます

1ドリンク付き ¥1,200

サラダ  
1ドリンク付き ¥1,300

価格は税込表記です。| 画像はイメージです。| 当店は食物アレルギー管理をしていないメニューを提供しており、全てのメニューを同一の厨房・器具で調理しております。気になるお客様はご遠慮なくお店・スタッフにお問い合わせ下さい。



Cafe Time 15:00～L.O16:30

## 【New York Roll Sand】

フライドポテト付き ¥980

<ニューヨークロールとは>

クロワッサンのようなデニッシュ生地を丸く平らな渦巻き状に焼き上げた  
お食事でも、デザートでも楽しめる新食感のパンです

単品 ¥750

### BLTサンド

\*自家製ベーコン・レタス・トマト・粒マスタード・ブラックペッパー

### 自家製ハムのサラダサンド

\*自家製ハム・葉野菜・野菜のマリネ・アイオリソース

### チキンと岩出山高原卵の親子サンド

\*ローストチキン・岩手山高原玉子のオムレツ・チーズ・トマト



## 【Curry & Doria】



BATSUJIスパイススキーマカレー ¥1,500

～岩手山高原玉子の温泉玉子のせ～

\*沢山のスパイス、香味野菜、牛挽肉で仕込み、クランチャーなトッピングが

食べていて楽しいクロスビープラスのスパイスカレー☒



三陸産カキのシーフード・ドリア ¥1,500

\*ホタテのフュメをたっぷり使用したベシャメルソースに、三陸産の牡蠣をはじめ  
色々な魚介の旨みがたくさん乗ったスキレットドリアに仕上げました。

熱いので気をつけてお召し上がりください！

☆上記カフェメニューをご注文のお客様に限り

+¥200でソフトドリンク +¥350でアルコールのセットドリンクもご用意しております☒

価格は税込表記です。| 画像はイメージです。| 当店は食物アレルギー管理をしていないメニューを提供しており、全てのメニューを同一の厨房・器具で調理しております。気になるお客様はご遠慮なくお店・スタッフにお問い合わせ下さい。

## DINNER

平・土・祝前:17:00~21:00 日・祝:17:00~19:00



燻製パパ好み ¥500

古川名産パパ好みを燻製しちゃいました

テイクアウト燻製 ¥600

ママ嬉しい!お土産にぜひどうぞ

## OTSUMAMI

- 山盛り野菜のマリネ ..... ¥600  
人参と紫キャバツをそれぞれ自家製のドレッシングで和えました
- 鶏白レバーのクロスティーニ ..... ¥650  
鶏レバーとナッツ、ドライフルーツを加えたイタリア風レバーペースト
- 相原農場ピクルス ..... ¥600  
相原農園さんのお野菜をピクルスにしました!
- ポークジャーキー ..... ¥650  
栗駒産の豚肉を使った食べ応え抜群のジャーキー
- コドモポテト ..... ¥600  
いつものケチャップです
- オトナポテト ..... ¥750  
マスカルポーネとアンチョビを合わせたガーリック風味のディップで
- イカタコフリット ..... ¥900  
いぶりがっこ入りのタルタルで

福島県産しらす・宮城県産岩のり・岩手山高原玉子のアヒージョ ..... ¥1,000

秋田県産白神あわび茸と

山形県産舟形マッシュルームのアヒージョ ..... ¥1,000

## HAMU

☆バケット ¥350

- プロシュート ..... ¥600  
フランス産9ヶ月の切り落としです
- 自家製ロースハム ..... ¥700  
シェフの手作りロースハムはビールの親友!
- ハラペーニョリオナー ..... ¥650  
豚と牛の生地にハラペーニョとスモークした豚肉を加えたソーセージ
- ピラーテンサラミ ..... ¥650  
牛の生地に粗挽き豚を加えたソフトサラミ! GREENペッパーのアグセント
- ハムの盛り合わせ ..... ¥1,400  
4種ハムを一皿に! 2~3名様でどうぞ



## TACOS

ほぐれるまで柔らかく煮込んだお肉とワカモレをトルティーヤで巻いて 軽食におすすめ! ALL ¥800

◎牛肉のトマト煮込み

◎豚肉と香味野菜のイタリア風ワイン煮込み

◎鶏肉のインド風スパイスカレー煮込み



## NIKU

BATSUJI チキン ..... ¥880

岩手県産「あべどり」を燻製骨付きフライドチキンで！新潟県「かんずり」を使ったアイオリソース添え

★**仙台牛のローストビーフ** ..... ¥1,750

仙台牛内ももを使ったBATSUJIのスペシャリテ！

大泉天神豚のシュニッツェル風 ..... ¥1,700

大泉天神豚のヒレ肉をウイーン風のカツレツに。ビールによく合います

牛ハラミステーキ&amp;フリット ..... ¥2,800

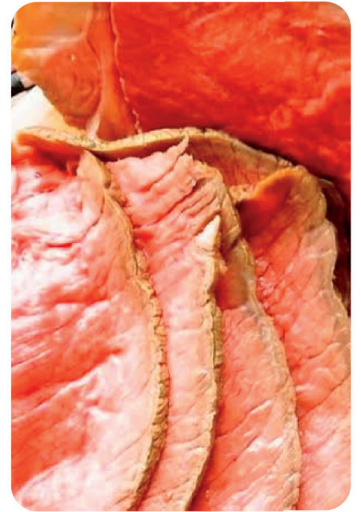
濃厚なフォン・ド・ボーとガルガンゾーラのソースとタスマニア産マスタードを添えて

自家製ソーセージ ..... ¥1,300

本日の内容はスタッフまで！

自家製チョリソー ..... ¥680

ちょっと辛めです



## SAKANA

気仙沼産メカジキのカルパッチョ BATSUJI STYLE ..... ¥1,200

宮城県産岩のりの木で表面だけをサクッと揚げ、新しい感覚のカルパッチョスタイルに

三陸産カキのセモリナフリット ..... ¥900

ざっくり木をまとったぷりぷりのカキにカラシをかけた

ガーリックシュリンプ ..... ¥1,300

ガーリックの効いたぷりぷりの海老を鉄板に乗せて

## SALADA

岩手県三谷牧場「金のモッツァレラ」のカプレーゼ ..... ¥1,500

ミルクの美味しさふれる三谷牧場のチーズを存分に楽しめる一皿です

自家製ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ ..... ¥1,200

カリカリに焼き上げた自家製ベーコンと五穀クランチで

季節のフルーツと生ハムとルッコラのサラダ ..... ¥1,300

東北産のおすすめ季節のフルーツをサラダ仕立てに

相原農場の菜園バーニャカウダ ..... ¥1,300

季節のお野菜と手作りのバーニャカウダソースが相性抜群！

## OSHOKUJI

当店のお米は新潟県魚沼産コシヒカリの玄米使用、パスタは店内手打ちの生パスタをご用意！

◎36ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノのリゾット ..... ¥1,200

芳醇なパルミジャーノをシンプルなリゾットで

◎自家製ベーコンと岩手山高原玉子のカルボナーラ ..... ¥1,400

ジューシーなベーコンを使って濃厚なソースに仕上げはペコリーノ・ロマーノで

◎タリオリーニ・イン・ブロード ..... ¥1,400

お肉と野菜でたっぷりの旨みたっぷりのブロードを細麺のタリオリーニでスープパスタに。他にも◎

# BATSUJI コースプラン

## Aプラン

4,000円(税込)コース

〈全6品〉

### ◆前菜の盛り合わせ◆

鶏白レバーのクロスティーニ  
パルマ産プロシュート  
野菜のマリネ 2種

旬の鮮魚のカルパッチョ

シーザーサラダ

いわい鶏のグリル

パスタ・ア・ラ

シチリアーナ

パティシエ特製デザート

## Bプラン

5,000円(税込)コース

〈全7品〉

### ◆前菜の盛り合わせ◆

鶏白レバーのクロスティーニ  
パルマ産プロシュート  
野菜のマリネ 2種

旬の鮮魚のカルパッチョ

ロメインレタスと自家製ベーコン  
シーザーサラダ 五穀クランチ

魚介のセモリナフリット

自家製パスタ

大泉ポークと地場産野菜のグリル

パティシエ特製デザート

## Cプラン

6,000円(税込)コース

〈全7品〉

### ◆前菜の盛り合わせ◆

鶏白レバーのクロスティーニ  
パルマ産プロシュート  
野菜のマリネ 2種

自家製ハム

旬の鮮魚の冷菜

東北産季節野菜の

バーニャカウダ

本日鮮魚のマリナーラ

自家製パスタ

仙台牛のロティ

パティシエ特製デザート

\*仕入れの状況によりメニュー内容は変更になる場合がございます

お料理のみの価格です

◆コースご利用のお客様に飲み放題プランをご用意しております◆

## 飲み放題プラン

①スタンダード 2,500円(税込)

ビール・ワイン・カクテル・ウイスキー他50種

クラフトビール2種

120分飲み放題(90分ラストオーダー)

②デラックス 3,000円(税込)

上記の飲み放題プラン+クラフトビールが全て飲み放題

\*3名様以上からご利用可能です

\*17:00以降のプランとなります。

TEL ...022-399-7091

お電話でのご予約も承っております。

Rサイズ (375ml) ¥1,200

Sサイズ (230ml) ¥800

## 1.ダブルドライホップヘイジー IPA #10

&lt;Alc. 8% / 苦み50/Style:Hazy IPA&gt;

グレープフルーツに似たトロピカルな香り

## 2.ヘレス

&lt;Alc. 5% / 苦み16/Style:Helles&gt;

ホップの苦みを抑えた麦の香りや味を感じる

## 3.ベルジャンペールエール

&lt;Alc. 5% / 苦み30/Style:Pale Ale&gt;

トロピカルな香りとスッキリとした味わい

## 4.セゾン

&lt;Alc. 5% / 苦み12/Style:Saison&gt;

爽やかな香りでスッキリとした味わい

## 5.ヴァイツェンボック

&lt;Alc. 8% / 苦み12/Style:Weizen Bock&gt;

高アルコール感のボディとフルーティさが相まったどっしりとした味わい

## 6.アメリカンアンバーエール

&lt;Alc. 6% / 苦み35/Style:Amber Ale&gt;

香ばしさと柑橘系の味わいの褐色ビール

## 3種飲み比べ (各種 120ml)

¥1,400

上記6種類の中から好きな3種類をお選びください

## 【STANDARD BEER】

7.サントリープレミアムモルツ Rサイズ ¥680

8.キリン零イチ(ノンアルコール) ボトル180ml ¥550



# DRINK

## 【WHISKY】

角	¥500
伊達	¥900
竹鶴	¥900
宮城峡	¥900
ジェムソン	¥500
タラモア・デュー	¥600
フェイスグラス	¥500
メーカーズ・マーク	¥700
メーカーズ・マーク46	¥900
ジャック・ダニエル	¥700
グレンフィディック	¥900
ラフロイグ10y	¥900
マッカラン12y	¥1,200

## 【CRAFT GIN】

ひやき  
「櫻」 ¥500

## 【焼酎】

だいやめ	¥500
三岳	¥500
いいちこ	¥500
中々	¥500

## 【日本酒】 四合瓶 720ml

伯楽星 特別純米	¥4,500
乾坤一 特別純米	¥4,500
宮寒梅 純米吟醸	¥5,000
日輪田 生もと純米吟醸	¥5,000

# DRINK

## 【COCKTAIL】

ジントニック	¥600
ジンバック	
モスコミュール	
ブルドッグ	
キューバリバー	
ラムソーダ	
テキーラサンライズ	
カシスオレンジ	
カシスグレープフルーツ	
ファジーネーブル	
レゲエパンチ	
स्पモーニ	
ライチオレンジ	
ライチグレープフルーツ	
ティフィンレモンソーダ	
マンゴーオレンジ	
マリブオレンジ	
マリブコーク	
ノイリードライ・ロック	
サザンカンフォートジンジャー	
コアントロートニック	
キール	
オペレーター	
チョコレートミルク	
チョコレートココア	
スーズトニック	¥700
シャルトリーズ	
プルシアトニック	
イエガーマイスター	

