



～テューリンゲンの森へのオマージュ～

ドイツ・アイゼナハにあるJ.S. バッハの生家とテューリンゲンの森（ヴァルト）から想起される
優しさと心地よさを感じさせる「ヴァルトハウス-森の家-」へようこそ！

「ヴァルトハウス-森の家-」では、
“Wellness Cuisine（ウェルネスキュージーヌ）”をテーマに、
伝統的なフレンチ技法を用いて、心と身体を満たす“癒し”の料理を提供しています。

美味しさと健康を両立できる究極のダイニングで、
料理長 北島 貞治とウェルネスフード・コンシェルジュ 大島 瑠梨子が創り上げる
ウェルネスメニューをはじめ、季節を愉しむプレミアムメニュー、
またアラカルトからお選びください。

お飲物も各種ございます。ワインとのペアリングもご提案しておりますので、
お気軽にソムリエにお声かけ下さい。

ホテルグランバウハ東京銀座では、『バッハとウェルネスキュージーヌで心身が癒されるステイ』
をコンセプトに、定期的にサロン・コンサートを行なっております。



Dinner

SDGsの観点から近隣の新鮮な食材を仕入れ、
四季を感じるコースやアラカルトメニューをご用意しております。
ソムリエがご提案するワインとお料理のペアリングをお楽しみください。

営業時間 18:00 - 22:00

コースL.O. 20:30 / アラカルトL.O. 21:00 / ドリンクL.O. 21:30

A Symphony of Wellness

シンフォニー・オブ・ウェルネス

ホテルグランバツハでは、美味しさと健康を両立できるウェルネスキューイジーヌでお客様をおもてなしします。

料理長とウェルネスフード・コンシェルジュが創り上げる栄養バランスを整えたコースは、唯一無二。食材の選定から素材の味が際立つ調理法まで考え抜かれた「作品」です。

この春は、身体を目覚めさせるといわれる春の山菜やフレッシュ感たっぷりの春野菜をふんだんに使用した、心身ともに癒される7品をお愉しみください。

※ヴィーガン・ベジタリアン対応も可能です。
※Can be arranged as Vegan/Vegetarian



春の芽吹き 春野菜とヴィーガンチーズのタップナード
Budding of Spring, Spring Vegetable and Vegan Cheese Tapenade

グリーンピースのエスプーマレタスとベーコンのサラダ
Green Peas Espumas, Lettuce and Bacon Salad

アサリと春キャベツのスープ仕立て マメロニとともに
Clam and Spring Cabbage Soup with Gluten-free ZENB Pasta

信州サーモンの低温調理 ヴァンジョーヌのサヴァイヨンソース
Slow Cooked Shinshu Salmon, Sauce Vin Jaune Sabayon

塩麴でマリネした栃木県産ハーブ豚のロースト 新じゃが芋と新玉ねぎ ソースディアブル
Roasted Herb Pork in Salted Rice Malt Marinade,
New Potatoes and New Onions, Sauce Diabla
※+¥1,573で黒毛和牛のサーロインステーキに変更できます
※It is available to be changed to Japanese Black Beef Steak(+1,573yen)

筍と菜の花のアーリオ・オーリオ ゼンブヌードル
Gluten-free ZENB Noodle with Bamboo Shoot and Rapeseed Flowers Aglio Olio

ヴィーガンショコラのムースリーヌとおからのビスキュイ 抹茶のアイス
Vegan Chocolate Mousseline and Okara Biscuit, Matcha Ice Cream

パン
Bread

コーヒー（ミカフェート）または紅茶（ロンネフェルト）
Coffee or Tea

9,680

ペアリングドリンク *Pairing Drink*

ワインペアリング（シャンパーニュ+ワイン3種） Wine Pairing (Champagne + 3 Types of Wines)	6,655
オーガニックワインペアリング（スパークリング・白・赤） Organic Wine Pairing (3 Types of Wines)	3,630
ノンアルコールワインペアリング（3種） Non-alcoholic Wine Pairing (3 Types of Non-alcoholic Wines)	3,630
ロンネフェルトティーペアリング（3種） Ronnefeldt Tea Pairing (3 Types of Tea)	2,178

GrandBach Brasserie



スモークサーモン Smoked Salmon	本日の温かい煮込み料理 Today's Braised dish
シャルキュトリー盛り合わせ Assorted Charcuterie	旬の魚料理 Seasonal Fish Dish
食物繊維たっぷり ウェルネスサラダ "Vegetable-Rich" Wellness Salad	オーストラリア産ぶどう牛の サーロインステーキ カフェ・ド・パリ風 Sirloin Steak from Australia, Café de Paris Butter Sauce



6,050

Option: Dessert




本日のオリジナルアイスクリームとフルーツ Today's Original Ice Cream and Fruits	+847
ヴィーガンショコラのムースリーヌ 抹茶のアイス Vegan Chocolate Mousseline, Matcha Ice Cream	+968

À la carte

Appetizer


-  ひよこ豆のフムス 1,210
Chickpeas Hummus
-  春野菜とヴィーガンチーズのタップナード 1,210
Spring Vegetable and Vegan Cheese Tapenade
- スモークサーモン デイル風味 オニオンとケッパー添え 1,694
Dill Flavored Smoked Salmon with Onion and Capers
- シャルキュトリー盛り合わせと季節のフルーツ 1,815
Assorted Charcuterie and Seasonal Fruits
- チーズ盛り合わせ 1,815
Assorted Cheese
-   食物繊維たっぷりウェルネスサラダ 2,178
"Vegetable-Rich" Wellness Salad



 シェフのおすすめ Signature
  音楽とパッサへのオマージュ Music & J.S. Bach
  ベジタリアン Vegetarian

 フレンチフライ ジャーマンカレーディップ添え    1,210
 French Fries with German Curry Sauce

フィッシュアンドチップス   1,694
 Fish and Chips


3種のソーセージ 自家製ザワークラウト   1,694
 3 Flavor Sausages and Homemade Sauerkraut


グリーンアスパラガス チーズのサヴァイヨンソース   1,815
 Green Asparagus, Sauce Cheese Savayon

  カリフラワーのステーキ 2,178
 Cauliflower steak



Soup

本日のスープ (詳細はスタッフにお尋ねください)  1,815
 Today's Soup ※Please ask our staff for details

オニオングラタンスープ    2,178
 Baked French Onion Soup

Fish

アトランティックサーモンのソテー 2,904
 レモンヴィネグレットソース
 Sauteed Atlantic Salmon, Sauce Lemon Vinaigrette

帆立のソテー ハーブバターソース  2,904
 Sauteed Scallops, Herb Butter Sauce

Meat

チキンコンフィ 銀座はちみつと粒マスタードのソース 2,299
 Chicken Confit, Whole Grain Mustard and Ginza Honey Sauce

栃木県産ハーブ豚のロースト ソースディアブル 2,662
 Roasted Herb Pork, Sauce Diable

  シュニッツェル 仔牛のカツレツ ドイツ風    2,662
 Schnitzel (Veal Cutlet), German-Style

 ラムチョップグリル アンチョビとトマトのソース (3本) 3,388
 Grilled Lamb Chops, Anchovy and Tomato Sauce (3 Pieces)

オーストラリア産ぶどう牛のサーロインステーキ  4,356
 カフェ・ド・パリ風 (200g)
 Sirloin Steak from Australia, Café de Paris Butter Sauce

黒毛和牛サーロインのステーキ 100g 7,260
 Japanese Black Beef Sirloin Steak

150g 9,680

200g 12,100

Hamburger

 **グランバッハ・バーガー**    **3,388**
 GrandBach Burger



お肉の旨みがぎゅっとつまった自家製パテに、フレッシュな野菜をたっぷりと。こだわりの素材をシンプルに味わう、王道のハンバーガーです。
 Homemade patty with plenty of fresh vegetables. A classic burger using the finest ingredients.




 **ウェルネス・バーガー**    **3,388**
 Wellness Burger

豆やきのこをベースに作った、スパイス香るプラントベースのオリジナルパテ。塩麹や甘酒などの発酵食品を使用したオリジナルヴィーガンマヨネーズやきのこのポロネーゼソースと一緒に。
 An original plant-based patty made from beans and mushrooms. Enjoy it with the original vegan mayonnaise and mushroom Bolognese sauce using Japanese fermented ingredients.




Pasta

 **マッシュルームと椎茸のポロネーゼ マメロニ**  **2,178**
 パルメザンチーズ




Gluten-free ZENB Pasta with Mushroom Bolognese, Parmesan Cheese
 ※ヴィーガン・ベジタリアン対応も可能です。
 ※Can be arranged as  Vegan/Vegetarian.

Bread

ブレッド 2種   **605**
 2 Types of Bread

 シェフのおすすめ Signature  音楽とバッハへのオマージュ Music & J.S. Bach  ベジタリアン Vegetarian

Dessert

 **発酵あんこのウェルネスあんみつ**   **1,452**

Wellness Anmitsu Topped with Sugar-Free Fermented Bean Jam
 砂糖を使わず米麹と発酵させ小豆の自然な甘みを楽しめる自家製の「発酵あんこ」を使ったあんみつ。ヘルシーな寒天やビタミン豊富な瑞々しい季節のフルーツをトッピングしました。お好みでデーツのシロップをかけお召し上がりください。



 **ヴィーガンショコラのムースリーヌ 抹茶のアイス** **1,210**
 Vegan Chocolate Mouseline, Matcha Ice Cream

クレームブリュレ   **1,210**
 フランボワーズのアイスクリームを添えて
 Crème Brûlée with Framboise Ice Cream

ドイツ風チーズケーキ    **1,331**
 German Style Cheesecake

 **ヴィーガン・アイスクリーム各種** **908**
 (Cacao, Lemon, Matcha, Amazake, Strawberry, Pear&Yacon, Mango & Tomato)
 Vegan Ice Cream

季節のフルーツソルベ **726**
 Seasonal Fruit Sorbet

バニラアイスクリーム   **726**
 Vanilla Ice Cream