

報道関係 各位

2025年6月26日  
ホテルグランバツハ東京銀座

夏の彩りと発酵の恵みが調和した大人のための夏のご褒美

## 「ウェルネス・アフタヌーンティー Yellow」を発売

2025年7月4日(金)～8月31日(日)

ホテルグランバツハ東京銀座(所在地:東京都中央区銀座、総支配人:山瀬 富士夫)では、2025年7月4日(金)から8月31日(日)の間、発酵の恵みを存分に取り入れた「ウェルネス・アフタヌーンティー Yellow」を発売いたします。

音楽の癒しとウェルネスキューイジーヌでのおもてなしをコンセプトとする当ホテルでは、古くから世界中で親しまれてきた発酵文化の魅力を、現代のウェルネス感覚と掛け合わせ、マンゴーやパッションフルーツなど旬のフルーツが彩るアフタヌーンティーに仕立てて皆様をお迎えます。また、食材のカラーにバリエーション豊かな“イエロー”を並べ、心も明るく元気になれるようなプレゼンテーションもお楽しみいただけます。

この夏、ホテルグランバツハ東京銀座がご提案する、夏の彩りの食材と、体にやさしい“発酵”の恵みが調和した、「ウェルネス・アフタヌーンティー」をぜひお試しください。



ホテルグランバツハ東京銀座が提供する「ウェルネス・アフタヌーンティー Yellow」では、全てのメニューに“発酵”のエッセンスを取り入れています。

スイーツやセイボリーには、当ホテルの料理長が2年以上かけて熟成させた「塩レモン」や、砂糖を使わず小豆本来の甘みを引き出す「発酵あんこ」など自家製の発酵素材が添えられ、発酵によって引き出された凝縮した香りや奥行きのある甘みを味わっていただくことができます。また、管理栄養士の資格を持つウェルネスフード・コンシェルジュの監修も加わり、抗酸化作用が期待できる食材を取り入れ、バター・生クリームを控えめにすることで生まれる軽やかな味わいが、暑さで疲れやすい夏の身体にやさしく寄り添います。

涼やかな装いに身を包んだ人々が行き交う夏の銀座で、スイーツなのに罪悪感の少ない、大人のご褒美ティータイムを過ごしてみたいはいかがでしょうか。

## ■メニューのご紹介

メインスイーツ: 「小さなトロピカルパフェ ”ジョーヌ”」



昨年夏にレストランで好評をいただいた「グランバツハパフェ”ジョーヌ”」が、ミニチュアになって再登場します。

マンゴーやパッションフルーツの華やかな香りと、日本三大発酵茶の阿波晩茶のジュレや、ヴィーガンマンゴートマトアイスのひんやり感をご堪能ください。別添えのココナッツ練乳をかけると、さらに濃厚な甘さをお楽しみいただけます。

スイーツ: 「黄桃のヴェリーヌ ピーチメルバ仕立て」

みずみずしいすっきりとした甘さの旬の黄桃を、発酵食品である赤ワインヴィネガーの酸味が引き立てる、ピーチメルバ風ヴェリーヌ。柑橘系のさわやかな香りが広がるバイマックルと、涼しげな赤しそのジュレがアクセントとして添えられた、夏らしい香りと余韻を感じるデザートです。

スイーツ: 「自家製黄色豆花 黒烏龍茶のシロップ」

砂糖を使用せず発酵させた甘さ控えめの発酵あんこを、台湾で人気のスイーツ、豆花に添えました。黒烏龍茶とジンジャーが香る、異国情緒あふれる涼やかな一品です。

## 発酵食品のチカラで、内側から整う

発酵食品は、微生物の働きにより栄養価や消化吸収率が高まり、腸内環境の改善、免疫力のサポート、美肌効果など、内側から健やかに整える力があるといわれます。例えば、パフェに使われている発酵茶の「阿波晩茶」は、免疫力アップを促進、とうもろこしのタルト・シブーストに使われている「酒粕」は、アミノ酸と食物繊維が豊富で、腸内環境を整え美容にもよいといわれています。また、様々な発酵食品を使うことで、腸内フローラの多様性が高まることが期待されており、今回のアフタヌーンティーには、夏だからこそ消化しやすく吸収されやすい、栄養価の高い発酵食品を多数とり入れています。

## ■スペシャルセレクションティー

通年でご提供しているロンネフェルト社のお茶のほかに、「ウェルネス・アフタヌーンティー Yellow」に合わせて、ティーマスターが選んだ2種のお茶もご賞味いただけます。

### \*ピニャコラーダ

カリブ発祥のカクテル「ピニャコラーダ」をイメージ。メインスイーツのジョーヌや、チーズケーキやマカロンに合わせて、トロピカルな南国気分を味わえます。

### \*メルヘンガーデン

様々なベリーを組み合わせたフルーツティー。夏らしいさわやかさと、森の果実を感じるクリーミーな味わいがお楽しみいただけます。黄桃のヴェリーヌに相性抜群です。

## ■「ウェルネス・アフタヌーンティー Yellow」概要

場 所:バー&ラウンジ「マグダレーナ」(2F)

期 間:2025年7月4日(金)~8月31日(日) 金・土・日・祝のみ

時 間:14:30 - 18:00 (3時間制、ドリンク L.O. 30分前)

料 金:6,050円(消費税・サービス料込)

### 【お客様からのご予約・お問い合わせ】

<予約方法>	オンライン予約、またはお電話にてご予約ください。
(レストラン直通番号)	TEL / 03-5550-2227
(ホテルWEB サイト)	<a href="https://www.grandbach.co.jp/ginza/">https://www.grandbach.co.jp/ginza/</a>

### 「ウェルネス・アフタヌーンティー Yellow」

#### スイーツ

自家製黄色豆花 黒烏龍茶のシロップ /  
塩レモンとプラリネのマカロン / ピニャコラーダ風チーズケーキ 発酵パインソース /  
ムース・モンテリマル・パッション / 黄桃のヴェリーヌ ピーチメルバ仕立て /  
とうもろこしのタルト・シブースト 酒粕とコーヒー

#### メインスイーツ

小さなトロピカルパフェ "ジョーヌ"

#### セイボリー

夏野菜のヴェリーヌ 黄色ディップ / 鶏ささみのスパイス スモープロー /  
枝豆と茄子のサブレ / イエローガスパチョ /  
鴨胸肉のロースト ソースビガラード

ティーマスターがセレクトしたロンネフェルト社の紅茶/コーヒーをお好きなだけお楽しみください

- ・掲載写真はすべてイメージで、実際と異なる場合があります。
- ・メニュー内容は食材の入荷状況等の理由により予告なく変更となる場合があります。
- ・すべての料金表示は消費税(10%)とサービス料(10%)を含んでおります。

## ■ホテルグランバツハ東京銀座 について

全国4か所(熱海、仙台、京都、東京・銀座)にて展開するホテルグランバツハは、J.S. バツハの音楽でゲストをお迎えする静謐な環境と、きめ細かなおもてなしで寛ぎの時間を演出しています。ホテルグランバツハ東京銀座では、「バツハとウェルネスミュージックで心身が癒されるステイ」をコンセプトに、フレンチの技法を用いた心身に嬉しい「ウェルネスミュージック」と、グランドピアノなどのライブ演奏と共に、国内外から訪れるゲストをお迎えしています。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先】

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント

担当:セールス&マーケティング部 | ホテルグランバツハプレス窓口(担当:高木)

E-mail: [press@grandbach.co.jp](mailto:press@grandbach.co.jp)

〒163-1419 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー19 階

TEL/03-6300-6754、FAX/03-3349-1217

<https://www.grandbach.co.jp/>