



～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（ウェルネスキュイジーヌ）”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す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始め、カジュアルに愉しむブラスリーコース、
またアラカルトメニュー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。

ホテルグランバッハ東京銀座では、『バッハとウェルネスキュイ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

ホテルグランバッハでは、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。

日差しをいっぱいに浴びて育ったヘルシーな夏野菜に
ヨーロッパ、アジア、北アフリカの文化が交じり合う
地中海の料理やスパイスに思いを巡らせ
夏らしいエキゾチックでヘルシーなフレンチに仕上げました。

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



ベジブーケ・ファースト
Seasonal Vegetable Salad, Corn Espuma

夏野菜と魚介のプロヴァンス風
Summer Vegetable and Seafood, Vegetable Soup

ヴィーガンムサカ 茗荷と紫蘇のアクセント
Eggplant Moussaka, Japanese Ginger and Perilla

イトヨリのソテー ピペラード オリーブとレモン
Sauteed Threadfin Bream with Vegetables, Olive and Lemon

国産鴨のロースト オリジナルデュカ ソースビガラード
Locally Grown Roasted Duck Breast, Homemade Nuts Spice,
Vinegar Flavored Caramelized Sauce
※+¥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)

マメロニコシャリ
Gluten-free ZENB Pasta with Bean and Rice, Tomato and Fried Onion Sauce

ココナッツのブランマンジェ エキゾチックソース
Coconut Blancmange, Exotic Fruits Sauce

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) 各90ml 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) 各90ml 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) 各90ml 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

※ 2名様より承ります。 ※ The minimum order for this course is two.



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

ミニマッサマンカレー
Small Massaman Curry

+ 847

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

À la carte

Appetizer

オリーブマリネ 847
Marinated Olive

オレンジ風味のキャロットラペ 847
Orange Flavored Grated Carrot

季節野菜ととうもろこしのエスプーマ 1,210
Seasonal Vegetable and Corn Espuma

ひよこ豆のフムスと黄えんどう豆のグルテンフリーチップス 1,210
Chickpeas Hummus with Gluten-free Chips

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

食物繊維やビタミン、ミネラルを多く含む旬の野菜、豆、穀物など様々な食材を取り入れたウェルネスサラダ。Vegetable first(まずは野菜から!)で、血糖値の上昇を抑える身体に優しいメニューです。





シェフのおすすめ Signature



音楽とパツハへのオマージュ 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



1,210

3種のソーセージ 1,694
3 Flavor Sausages



1,694

ズッキーニのステーキ ドライマトと味噌のソース 1,694
Zucchini Steak, Dried Tomato and Miso Sauce
※ヴィーガン・ベジタリアン対応も可能です。
※Can be arranged as  Vegan/Vegetarian.



1,694



カリフラワーのステーキ スパイスソース 2,178
Cauliflower steak, Spice Sauce



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



1,815

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



2,178

Fish

フィッシュアンドチップス 1,694
Fish and Chips



1,694

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



2,904

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



シュニッツェル 仔牛のカツレツ 2,662
グリュネゾーセ ハーブのソース
Schnitzel, Veal Cutlet, Herb Sauce



2,662



ラムチョップ ドライマトと味噌のソース（3本） 3,388
Grilled Lamb Chops, Dried Tomato and Miso 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



4,356

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



卵
Eggs



乳
Milk



小麦
Wheat



えび
Shrimp



かに
Crab



そば
Soba



落花生
Peanuts



くるみ
Walnut

Hamburger

 チーズバーガー    3,630
Cheeseburger

芳醇なチェダーチーズと2枚のオリジナルビーフパテが主役の王道バーガー。
A classic cheeseburger with rich cheddar cheese and original beef patty.

 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。
Homemade patty with plenty of fresh vegetables. A classic burger using the finest ingredients.

  プラントベースバーガー  3,388
Plant-based Hamburger

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ボロ
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ボロネーゼ 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 Red Bean Paste
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。



ココナッツのブランマンジェ エキゾチックソース  1,210
Coconut Blancmange, Exotic Fruits Sauce

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