



～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。

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愉しみください。

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

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メニューは、唯一無二。
フレンチの華やかなプレゼンテーションと、
食材や調理法、お食事の順番までを考えた
ウェルネスキュイジーヌで、心も体も満たされる
食体験をお楽しみください。

Our Head Chef and Wellness Food Concierge
create uniquely balanced menus that are one-of-a-kind.
Experience a dining journey that nourishes
both body and soul through French cuisine's
elegant presentation and wellness
cuisine—where every ingredient, cooking method,
and course sequence is thoughtfully curated.

※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 with Beetroot Espuma

ウフ・アン・ムーレット
赤ワインをまとわせた半熟たまごとレンズ豆のラグー
Oeufs en Meurette,
Soft Boiled Egg with Red Wine Sauce and Lentil Rogout

太刀魚ときのこのフリカッセ セロリラブのピューレとあおさのチュイル
Sword Fish and Mushroom Fricassee
with Celeriac Puree and Seaweed Tuile

黒毛和牛のロースト マデラ酒のソース
Roasted Japanese Black Beef with Madeira Wine Sauce

ミルクフリーティラミス ヴィーガン甘酒アイス添え
Milk-Free Tiramisu with Vegan Amazake 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

7,865

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



シェフのおすすめ Signature



ベジタリアン Vegetarian

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 Style 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
Marinated Olive

847



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

847



きのこのピクルス
Pickled Mushrooms

847



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
Chickpeas Hummus with Gluten-free Chips

1,210

スモークサーモン デイル風味 オニオンとケッパー添え
Dill Flavored Smoked Salmon with Onion and Capers

1,694

シャルキュトリー盛り合わせ
Assorted Charcuterie

1,815

チーズ盛り合わせ
Assorted Cheese

1,815

秋野菜のサラダ ビーツのエスプーマ
Autumn Vegetable Salad with Beetroot Espuma
※ヴィーガン・ベジタリアン対応も可能です。※Can be arranged as Vegan/Vegetarian.

1,815



食物繊維たっぷりウェルネスサラダ
"Vegetable-Rich" Wellness Salad

2,178

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。



卵
Eggs



乳
Milk



小麦
Wheat



えび
Shrimp



かに
Crab



そば
Soba



落花生
Peanuts



くるみ
Walnut



シェフのおすすめ Signature



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

きのこドライトマトの味噌アヒージョ 1,694
Miso Ajillo with Mushrooms and Dried Tomatoes



ラムとチキンの自家製ソーセージ 2,178
Homemade Sausage made from Lamb and Chicken
脂質控えめなお肉に発酵食品である塩麴や食物繊維を含むきのこ
野菜を使った、身体に優しいソーセージ。
A healthy sausage made with low-fat meat, mushrooms, and vegetables.



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

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

Fish

フィッシュアンドチップス 1,694
Fish and Chips

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



三元豚のシャルキュティエール風 2,904
Sangen Pork with Sauce Charcutiere



ラムチョップ ドライト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 Style 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



卵



乳



小麦



えび



かに



そば



落花生



くるみ

Walnut



シェフのおすすめ Signature



ベジタリアン Vegetarian

Hamburger



チーズバーガー
Cheeseburger



Single 2,904
Double 3,630

芳醇なチェダーチーズと自家製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
GrandBach Burger



3,388

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
Plant-based Hamburger



3,388

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ベジボロネーゼ マメロニ
パルメザンチーズ



2,178

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

2 Types of Bread



605



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。



ミルクフリーティラミス ヴィーガン甘酒アイス添え
Milk-Free Tiramisu with Vegan Amazake Ice Cream



1,210

クレームブリュレ
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



1,210

ドイツ風チーズケーキ
German Style Cheesecake



1,331

バニラアイスクリーム
Vanilla Ice Cream



726

季節のフルーツソルベ (詳細はスタッフにお尋ねください)
Seasonal Fruit Sorbet ※Please ask our staff about flavors.

726



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

908



卵



乳

Milk



小麦

Wheat



えび

Shrimp



かに

Crab



そば

Soba



落花生

Peanuts



くるみ

Walnut