

2025年9月3日
ホテルグランバツハ東京銀座

華やぐ秋の銀座で、ととのうフレンチディナー体験を
シンフォニー・オブ・ウェルネス オータム
「A Symphony of Wellness Autumn-」を発売

2025年9月5日(金)~11月30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、レストラン「Wald Haus (ヴァルト ハウス)」(以下「ヴァルト ハウス」)にて、ととのう贅沢を提供する秋のコース「シンフォニー・オブ・ウェルネス -Autumn-」を、2025年9月5日(金)~11月30日(日)までの間、ディナー及びランチで販売します。



清々しい空気と深まる秋の彩りのなか、お気に入りの店でのショッピングや話題の観劇など、銀座は散策の楽しみが尽きない素敵な季節を迎えます。人や車が行きかうみゆき通りに面したレストラン「ヴァルト ハウス」では、そんな華やぐ気持ちの夜にふさわしい、特別なフレンチディナーをお届けします。

シーズンごとのメニューでお迎えする「シンフォニー・オブ・ウェルネス」は、さまざまな要素が交響曲のように調和して、ひとつの美しい“効果”を生み出すコースです。この秋のメニューは、実りの季節ならではの色合い、多彩な食感、豊かな香りをまとったアミューズからデザートまでの5皿で、素材の恵みを存分に楽しんでいただけるよう仕立てました。

シェフが持つ、旬の食材に向ける深い知識と敬意、確かな技術で、一皿ごとに異なる“旋律”を奏でながら、コース全体で調和を描き出します。さらに、栄養のプロフェッショナル「ウェルネスフード・コンシェルジュ」と連携し、味わいはもちろん、体へのやさしさにも心を配った構成に。華やかなフレンチのプレゼンテーションに加え、栄養バランスを吟味した食材や、自然な形で取り入れた発酵食品が、食後の軽やかな余韻へとつながります。カロリーや糖質にも配慮し、ディナー5皿で約891kcal(ランチは約817kcal)※に抑えつつもしっかりと満足感のあるコースは、他にはない新鮮な食体験を提供します。

秋の色が深まる銀座で、美味しさとヘルシーバランスの両方を叶える、新しい贅沢な時間をお楽しみください。

※参考に、「牛肉のボロネーゼスパゲティー」一皿は、約858kcal(あすけんより)

「シンフォニー・オブ・ウェルネス -Autumn-」のメニューから

体が喜ぶしつらえの滋味あふれる旬の野菜のアミューズ

「ベジブーケ・ファースト」

秋の装いを感じさせるワインカラーのエスプーマは、大地のような香りが特徴であるビーツに、華やかな酸味のフランボワーズを合わせたシェフ特製。「ベジファースト※」として最初に召し上がる、15種類以上の秋野菜のサラダを、軽やかで芳醇な香りと食欲をそそる色合いが引き立てます。

※野菜を先に食べることで、同じ食事内容でも血糖値の上昇が緩やかになると報告されており、生活習慣病や肥満の予防に役立つ事が期待されている。



ワインの色につつまれた華やかな秋の前菜

「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ゲー」

フランス・ブルゴーニュ地方に伝わる、たまご料理をウェルネスに仕立て上げた一皿。長時間じっくりと煮詰めたワインの艶やかなソースをまとったポーチドエッグにナイフを入れれば、黄身がとろりと広がります。完全栄養食といわれるたまごに、抗酸化作用が期待できるポリフェノールを含む赤ワインを凝縮したソース、不足しがちな栄養素を補うレンズ豆が添えられた、心にも体にもご褒美となるお料理です。



山海畑の恵みが、ひと皿の上で静かに呼応する魚料理

「太刀魚ときのこのフリカッセ

セロリラブのピューレとおおさのチュイル」

皮目の香ばしさが際立つ、良質な脂をたたえた太刀魚。塩麹をさつとくぐらせ香りづけしたやわらかな身に、発酵させたきのこ、おおさ、セロリラブのピューレで滋味深い奥行きある味わいを重ねました。

ビタミンとミネラル、食物繊維を多く含む素材同士が静かに響き合う、栄養バランスもとれた深い味わいのひと皿です。



糖質が多くなりがちな秋の味覚も、重たさを感じさせない素材選びとお召し上がりいただく順序にまで配慮した、心地よい食後感を感じていただけるコースです。

料理長 北島 貞治(きたじま さだはる)



フランス料理に感銘を受け、フレンチレストランにて料理人としてのキャリアをスタート。その後、国内のホテルにて研鑽を積む。

2016年にグリーンホスピタリティマネジメントに入社し、運営ホテルにてレストラン副料理長などを歴任。2021年よりホテルグランバツハ東京銀座レストラン「ヴァルトハウス」に着任し、2022年8月より料理長に就任。

発酵文化の盛んな茨城・常総市の出身で、和の食文化にも深く親しんできた背景を持ち、フランス料理に和の技を自然に織り交ぜた表現を得意とする。

今回のコースのハイライト、「ウフ・アン・ムーレット」について、北島は「一皿の中に、フランスの伝統と日本の繊細さが共鳴するような一体感を目指しました。和の出汁がたまごのまろやかさを引き立て、赤ワインの深みが余韻を残します。食べた瞬間に“記憶に残る料理”になることを願っています。」と語ります。

ウェルネスフード・コンシェルジュ 大島 瑠梨子(おおしま るりこ)

大学で栄養学を学び、管理栄養士資格を取得後、2012年に株式会社グリーンハウスへ入社。法人向けのメニュー開発・栄養管理や、特定保健指導など、食と健康に関わる業務に幅広く携わる。2021年、ホテルグランバツハブランド初の「ウェルネスフード・コンシェルジュ」に就任。現在はシェフと連携し、ウェルネスをテーマにした料理やスイーツの開発に加え、来館ゲストへの食材や栄養、運動や睡眠についてのトータルな案内なども担当している。

■「シンフォニー・オブ・ウェルネス -Autumn-」に寄り添うワインペアリング ¥6,655



秋の食材と同様に、ワインも軽やかさからコクへと向かう季節。果実味に加えて、熟成や樽のニュアンスが料理に寄り添い、より豊かな味わいを演出します。こだわりのメニューに合わせて、2品目の赤ワイン風味の料理にソムリエがセレクトしたのは、ロゼシャンパン。質感と美しい色が溶け合うマリージュをお楽しみください。

シュナンブラン プリンスヴィンヤード 2021年/(白)
ルイ モレット ロゼ ブリュット NV (ロゼシャンパン)
シャトー ド リュサック ルブラン 2019年 (白)
ガブリエルアシュリー カベルネソーヴィニヨン 2020年(赤)

■お食事の前に「InBodyカウンセリング付きプラン」 ランチ ¥7,260円 ディナー ¥10,285円

ご到着後、ウェルネスフード・コンシェルジュがホテルの客室へご案内。静かなプライベート空間で、「InBody」による体成分分析と生活習慣・目標に合わせた丁寧なカウンセリングを行います。人目を気にせず、パーソナルな時間と空間で自分自身と向き合い、特別なひとときをお過ごしください。

※本プランは平日限定です。

※ディナーでの「InBody」のカウンセリングは18:00開始です。カウンセリング後にディナーをお召し上がりいただきます。

「A Symphony of Wellness -Autumn- (シンフォニー・オブ・ウェルネス -Autumn-)」の概要

提供期間： 2025 年 9 月 5 日(金)～11 月 30 日(日)

提供時間： ランチ 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)、ディナー 18:00 - 22:00 (コース L.O. 20:30)

提供場所： レストラン「ヴァルト ハウス」(ホテルグランバツハ東京銀座 1 階)

料 金： ランチコース 4,840 円 ディナーコース 7,865円

A Symphony of Wellness -Autumn-

メニュー

ベジブーケ・ファースト

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

太刀魚ときのこのフリカッセ セロリラブとあおさのチュイル

黒毛和牛のサーロインステーキ マデラ酒のソース★

ミルクフリーティラミス ヴィーガン甘酒アイス添え

パン

コーヒー(ミカフェート)または紅茶(ロンネフェルト)

★ランチコースは「キャベツで巻いた牛フィレ肉のロースト マデラ酒のソース」となります。



【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
(ホテルウェブサイト)	https://www.grandbach.co.jp/ginza/

- ・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。
- ・記載のカロリーは推定値となります。
- ・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)にて展開するホテルグランバツハは、J.S. バッ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、フレンチの技法を用いた心身に嬉しい「ウェルネスキュイジーヌ」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

〒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/>
