

報道関係 各位

2025 年 9 月 19 日
ホテルグランバツハ東京銀座

ふたつの秋の味覚が織りなすハーモニーと、秋色のレイヤーが美しい

「グランバツハ パフェ -栗と洋梨のパフェ-」を発売

銀座の秋、みゆき通りに面するホテルレストランで、特別な午後のひとときを

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、秋の味覚、栗と洋梨を贅沢に盛り込んだ「グランバツハ パフェ -栗と洋梨のパフェ-」を、11 月 30 日(日)まで、レストラン「ヴァルトハウス」にて提供いたします。



ホテルグランバツハ東京銀座がこの秋おとどけするパフェは、砂糖に頼らず素材の持つナツティな甘みを引き出した濃厚なマロンクリームと、みずみずしい洋梨のソルベが織りなす季節の味覚満載のデザート。最初にスプーンを入れる頂上部分では、クラッシュした栗の食感と香りが、上品な季節の恵みをやさしく漂わせています。グラス内の目にも美しいレイヤーは、和菓子にも使われる渋皮栗の深い甘みと、ナッツやカカオニブのほろ苦いクランブルが重なり合い多彩な味わいと食感を演出、最後に爽やかな酸味のカシスと紅茶のジュレが、軽やかですっきりとした食後感をもたらします。お好みでシナモン香るひとさじのラム酒を加えれば、風味がより引き立ち、大人にしか楽しめない繊細なテクスチャーの変化と香りの余韻を感じることもできます。

甘さ控えめで飽きのこないパフェは、フレンチのシェフと、管理栄養士の資格を持つウェルネスフード・コンシェルジュが監修。健康を意識しながらも、豊かな味わいと季節感を大切にする大人にふさわしい、ホテルグランバツハ東京銀座ならではの一品です。

色づく秋の銀座、歌舞伎座からも程近いホテルレストランのお席で、季節のデザートとともに午後のティータイムをお楽しみください。

「グランバツハ パフェ -栗と洋梨のパフェ-」の概要

提供期間：2025年11月30日(日)まで

提供時間：ティータイム 15:00 - 17:30 (L.O.17:00)

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：単品 1,936 円 ロンフェルトティーセット 2,904 円



【お客様からのご予約・お問い合わせ】

<予約方法>	お電話またはホテルウェブサイトよりご予約ください。
(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。
- ・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(仙台、東京、熱海、京都)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。2021年11月の開業より、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「ウェルネスミュージーヌ」と、様々な楽器による生演奏と共に、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/>