

2025 年 11 月 18 日
ホテルグランバツハ東京銀座

ウィンターシーズンの風景を思わせるミルキーなチーズと柑橘のリフレッシュパフェ

「グランバツハ パフェ -Citrus et Fromage-」
シトラス エ フロマージュ

2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 1 月 31 日(土)

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、ウィンターシーズンの美しい風景を映したような「グランバツハ パフェ -Citrus et Fromage(シトラス・エ・フロマージュ)-」を、12 月 1 日(月)～1 月 31 日(土)まで、レストラン「ヴァルトハウス」にて提供いたします。



イノセントな雪の層を思わせる白に、ホリデーシーズンの華やかな光を映すビタミンオレンジ。心ときめく冬のデザート「グランバツハ パフェ -Citrus et Fromage(シトラス・エ・フロマージュ)-」は、フレンチのシェフとウェルネスフード・コンシェルジュの創造力あふれる発想によって生まれたオリジナルパフェです。

雪の結晶がモチーフのホワイトチョコレートをあしらったバニラアイスの下には、やわらかく爽やかな酸味とコクを合わせ持つクリームチーズと、なめらかな舌触りのフロマージュブラン。ミルキーな 2 種のチーズが醸し出すテイストに、きよみオレンジのジューシーで清々しい香りが広がり、心までリフレッシュさせてくれます。

グラスの中段には、アーモンド、そして醤油とごまのクランブルが敷き詰められ、ザクザクとした食感とほのかな塩味が新しい味覚のアクセントに。底に忍ばせた 2 層のジュレには発酵オレンジと白ワインを取り入れ、軽やかで上品な甘さをひとつのグラスの中に凝縮しました。別添えのシェフ特製・発酵オレンジソースをお好みで加えれば、よりウェルネスなスイーツとして罪悪感なくお楽しみいただけます。

ショッピングや観劇、お食事会など、心躍るお出かけが増える年末年始の銀座。ほっと一息つく特別なスイーツタイムを、ホテルグランバツハ東京銀座でお楽しみください。

「グランバツハ パフェ -Citrus et Fromage(シトラス・エ・フロマージュ)-」の概要

提供期間： 2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 1 月 31 日(土)

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 ロンネフェルトティーセット 2,904 円



【お客様からのご予約・お問合せ】

＜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。ホテルグランバツハ東京銀座では、「バツハとウェルネスキ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「ウェルネスキュージーヌ」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/>