



～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
ウェルネスマニューを始め、カジュアルに愉しむブラッスリーコース、
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. 20:00／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 Carrot and Citrus Espuma

自家製レモン麹でマリネしたイカ スパイスとカリフラワー
Squid Marinated in Homemade Lemon Koji, Served with Spices and Cauliflower

バターナッツかぼちゃのポタージュ ソテーした帆立とヴァンジョーヌの香り
Butternut Squash Soup, Sauteed Scallops & Vin Jaune Aroma

平目のルーローとちぢみほうれん草 昆布と甘酒のエキュー
Rolled Flounder with Sauteed Savoy Spinach and Kombu-Amazake Form

蝦夷鹿のローストと発酵ビーツ ソースポワブロード
Roasted Ezo Venison with Fermented Beetroot and Poivre Sauce
※ + ¥1,573で黒毛和牛のステーキに変更できます
※It is available to be changed to Japanese Black Beef Steak(+1,573yen)

ミルクフリーフォンダンショコラ ヴィーガンバニラアイス添え
Dairy-Free Chocolate Fondant with Vegan Vanilla 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

セットドリンク Set Drink

ワインセット（シャンパニユ・白・赤） 各90ml 5,445
Wine Set (3 Types of Wines)

オーガニックワインセット（スパークリング・白・赤） 各90ml 3,872
Organic Wine Set (3 Types of Wines)

ノンアルコールワインセット（3種） 各90ml 3,630
Non-Alcoholic Wine Set (3 Types of Non-Alcoholic Wines)

ロンネフェルティーセット（3種） 2,178
Ronnefeldt Tea Set (3 Types of Tea)



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
Massaman Curry (Small Portion)

+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

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 自家製麹サワークリーム添え
Smoked Salmon with Homemade "Koji" Sour Cream 1,694

酒粕を使った自家製パテドカンパニュ
Homemade Pate de Campagne with Sake Lees 1,694

チーズ盛り合わせ
Assorted Cheese 1,815

季節野菜のサラダ 人参と柑橘のエスプーマ
Seasonal Vegetable Salad with Carrot and Citrus Espuma 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。



シャルキュトリー盛り合わせ
Assorted Charcuterie 2,662



シェフのおすすめ Signature

ベジタリアン Vegetarian

フレンチフライ ジャーマンカリー添え 1,210
French Fries with German Curry Sauce

きのこと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麹や食物繊維を含むきのこと野菜を使った、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
Sautéed Atlantic Salmon, Sauce Lemon Vinaigrette

帆立のソテー ハーブバターソース 2,904
Sautéed 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 3,388
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
Sirloin Steak from Australia, Café de Paris Style Butter Sauce (200g)

和牛内もも肉のステーキ 自家製マスタード添え 5,445
Top Round Wagyu Steak with Homemade Mustard (200g)

[特定原材料8品目]

卵 Eggs

乳 Milk

小麦 Wheat

えび Shrimp

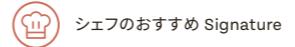
かに Crab

そば Soba

落花生 Peanuts

くるみ Walnut

※表示価格にはサービス料10%と消費税10%が含まれています。※All prices include 10% service charge and 10% consumption tax.
※仕入れ状況により、メニューが変更となる場合がございます。※Actual product may vary subject to availability.



シェフのおすすめ Signature



ベジタリアン Vegetarian

Hamburger

chef icon	チーズバーガー	Single 2,904 Double 3,630
-----------	---------	------------------------------

Cheeseburger
芳醇なchedar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.

chef icon	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つた自家製パテに、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.

plant icon	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 / Gratin

chef icon	マッシュルームと椎茸のベジボロネーゼ マメロニ	2,178
-----------	-------------------------	-------

Parmesan Cheese
Gluten-Free ZENB Pasta with Shiitake 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.

chef icon	本日のグラタン (詳細はスタッフにお尋ねください)	2,178
-----------	---------------------------	-------

Today's Gratin ※Please ask our staff for details

Bread

bread icon	バゲット	605
------------	------	-----

bread icon	自家製塩麹発酵バター	363
------------	------------	-----

Dessert

chef icon	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。



plant icon	クレームブリュレ フランボワーズソルベ添え	1,210
------------	-----------------------	-------

plant icon	ミルクフリーフォンダンショコラ ヴィーガンバニラアイス添え	1,210
------------	----------------------------------	-------

plant icon	Dairy-Free Chocolate Fondant with Vegan Vanilla Ice Cream	726
------------	---	-----

plant icon	バニラアイスクリーム	726
------------	------------	-----

plant icon	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)	726
------------	------------------------------	-----

Seasonal Fruit Sorbet ※Please ask our staff about flavors.

plant icon	ヴィーガン・アイスクリーム各種	908
------------	-----------------	-----

(Cacao, Lemon, Matcha, Amazake, Strawberry)
Vegan Ice Cream