



シェフのおすすめ Signature



ベジタリアン Vegetarian

TeaTime

季節やテーマごとに変わることの多いスイーツを
ご用意しております。厳選したコーヒー、紅茶と一緒にどうぞ。

営業時間 15:00 - 17:30 (L.O.17:00)

チーズバーガー / コーヒーまたは紅茶付き Single 2,904
芳醇なchedarチーズと自家製ビーフパテが主役の Double 3,630
王道バーガー。
Cheeseburger / Coffee or Tea
A classic cheeseburger with rich cheddar cheese and original beef patty.

グランバッハ・バーガー / コーヒーまたは紅茶付き 3,388
お肉の旨みがぎゅっとつま自家製パテに、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。
GrandBach Burger / Coffee or Tea
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 / コーヒーまたは紅茶付き 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。
Plant-Based Hamburger / Coffee or Tea
An original plant-based patty made from beans and mushrooms.
Enjoy it with the vegan mayonnaise and mushroom
bolognese sauce using Japanese fermented ingredients.

マッシュルームと椎茸のベジボロネーゼ マメロニ 3,630
パルメザンチーズ / サラダ、コーヒーまたは紅茶付き
黄えんどう豆100%でたんぱく質がしっかり摂れるグルテンフリー
パスタ「ZENBマメロニ」を使用し、この食感や旨みを生かしたボロネーゼ。
※ ヴィーガン・ベジタリアン対応も可能です。
Gluten-Free ZENB Pasta with Shiitake Mushroom Bolognese (Meat-Free),
Parmesan Cheese / Salad, Coffee or Tea
※Can be arranged as Vegan/Vegetarian

ウェルネスサンド / スープ、フルーツ付き 1,936
お肉を使わず野菜や豆たっぷりで不足しがちな食物繊維がしっかりとれる
ヘルシーサンド。甘酒や塩麹などの発酵調味料を加え、おなかにやさしく、素材同士のうまみを引き出した一品です。
Wellness Sandwich / Soup, Fruits
A healthy meat-free sandwich made with vegetables and beans, rich in fiber.

Coffee

コーヒー	1,089
Coffee	
アイスコーヒー	1,089
Iced Coffee	
カフェラテ	1,210
Cafe Latte	



「ヴァルト ハウス」では、コーヒーハンター José. 川島良彰氏が築いた品質基準をもとにした、世界最高品質のミカフェートのコーヒーを提供しています。厳選された農園の豆だけを使った、こだわりのコーヒーをお楽しみください。

Tea

スプリングダージリン	アイリッシュウヰスキークリーム
Spring Darjeeling	Irish Whiskey-Cream
ダージリンサマーゴールド	ウェルネス
Darjeeling Summer Gold	Wellness
アッサム	チルアウト ウィズ ハーブ
Assam	Chill Out With Herbs
イングリッシュブレックファスト	フルーティーカモミール
English Breakfast	Fruity Chamomile
アールグレイ	モルゲンタウ
Earl Grey	Morgentau
季節の紅茶	
Seasonal Tea	
	All 1,089



「ヴァルト ハウス」では、1823年創業のドイツ・ロンネフェルト社の紅茶を提供しています。その優れた品質と深い味わいは、世界中の人々を魅了しています。時間と手間をかけた独自の製法による上質な味わいを、食後のデザート共にお楽しみください。

Ronnefeldt

ティースターコレクション

ティースターコレクションは、ロンネフェルトのティーマスターがいる店舗でのみ提供できるロンネフェルトの最高品質の茶葉です。

Teastar®の茶葉は、極めて丁寧に選ばれ最適な時期に収穫され、伝統的な方法で手作りされています。時には少量しか入手できない選び抜かれた最高品質の茶葉をこの機会にお楽しみください。

The Tea Star Collection is Ronnefeld's highest quality tea, which can only be served in stores with a Ronnefeld Tea Master. The tea leaves are selected with extreme care, harvested at the optimum time, and handcrafted in the traditional way. Please enjoy the finest quality leaves selected.



ジャスミンパールズ

Jasmine Pearls

世界遺産に登録されている武夷山で育った中国緑茶を1つ1つ手作業で球体に成形しています。摘みたてのジャスミンの上品で華やかな花の香りをお楽しみください。

Each piece of Chinese green tea grown in Wuyi Mountain, a World Heritage Site, is shaped into a sphere by hand. Enjoy the elegant and gorgeous floral scent of freshly picked jasmine.

1,452



ジュエルオブヌワラエリヤ

Jewel of Nuwara Eliya

標高2200mの「雲を超えて漂う」という意味のヌワラエリヤで取れる希少な茶葉を使用しています。大きな茶葉を使用していることが特長で、緑茶を思わせる青々とした若葉の香りが特長です。

We use rare tea leaves from Nuwara Eliya, which is located at an altitude of 2200 meters and means "drifting above the clouds." It is characterized by the use of large tea leaves, and has a lush, young leaf aroma reminiscent of green tea.

1,452



シェフのおすすめ Signature

ベジタリアン Vegetarian



シェフのおすすめ Signature

グランバッハパフェ&ロンネフェルトティー

”Citrus et Fromage(シトラス エ フロマージュ)”

GrandBach Parfait & Ronnefeldt Tea “Citrus et Fromage”

2,904

クリームチーズとフロマージュブランの2種類のチーズクリームに、きよみオレンジのジューシーで清々しい香りと、醤油とごまのクランブルではのかな塩味がアクセントに。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。ティーマスターおすすめの紅茶とともに召し上がりください。(単品 1,936)

Cream Cheese and Fromage Blanc, two types of cheese cream paired with juicy Kiyomi Orange and a light Soy-Sesame Crumble that has a hint of savory. Add chef's fermented orange sauce for a wellness focused flavor experience. Enjoy our special parfait with tea recommended by our tea master.

グランバッハ・デザートセット

GrandBach Dessert Set

2,420

下記のデザートに、アイスを盛り合わせたプレートと、
ミカフェートコーヒー、またはロンネフェルトの選べる紅茶がついたセット

ヴェリーヌ各種

Verrine

1,210

シェフのおすすめ Signature

ヴァルト ハウスオリジナルデザート

発酵あんこのウェルネスあんみつセット

2,420

ミカフェートコーヒー、またはロンネフェルトの選べる紅茶がついたセット

Wellness Anmitsu Set Topped with Sugar-Free Fermented Red Bean Paste Coffee or Tea

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召し上がりください。(単品 1,452)

Anmitsu made with homemade "fermented anko" that is fermented with rice koji without sugar and allows you to enjoy the natural sweetness of red beans. It is topped with healthy agar and fresh vitamin-rich seasonal fruits. Enjoy it with date honey sauce as you like.

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

ベジタリアン Vegetarian

ヴィーガン・アイスクリーム各種

(Cacao, Lemon, Matcha, Amazake, Strawberry)

Vegan Ice Cream

908