



シェフのおすすめ Signature



ベジタリアン Vegetarian



**チーズバーガー / コーヒーまたは紅茶付き** **Single 2,904**  
**芳醇なチェダーチーズと自家製ビーフパテが主役の王道バーガー。** **Double 3,630**  
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った自家製パテに、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。**  
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。塩麴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、きの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。甘酒や塩麴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.

## TeaTime

季節やテーマごとに変わるこだわりのスイーツを  
ご用意しております。厳選したコーヒー、紅茶とご一緒にどうぞ。

営業時間 15:00 - 17:30 ( L.O.17:00 )



## Coffee

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



「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

スプリングダーズリン Spring Darjeeling	アイリッシュウィスキークリーム Irish Whiskey-Cream	
ダーズリンサマーゴールド Darjeeling Summer Gold	ウェルネス Wellness	
アッサム Assam	チルアウトウィズハーブ Chill Out With Herbs	
イングリッシュブレイクファスト English Breakfast	フルーティーカモミール Fruity Chamomile	
アールグレイ Earl Grey	モルゲンタウ 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り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 Ronnefeldt'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



### 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)”

2,904

GrandBach Parfait & Ronnefeldt Tea “Citrus et Fromage”

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ほ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お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

2,420

GrandBach Dessert Set

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

1,210

Verrine



### 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お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

726

Vanilla Ice Cream

### 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.



### ヴィーガン・アイスクリーム各種 (Cacao, Lemon, Matcha, Amazake, Strawberry)

908

Vegan Ice Cream