

2026年1月28日  
ホテルグランバツハ東京銀座

銀座で発酵フレンチの味わいと、栄養の専門家の知恵に触れるひととき

## 『発酵の恵みを味わい、学び、楽しむランチ体験』

2026年2月21日(土)開催

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、2026年2月21日(土)に、自ら発酵食を手掛けるシェフと、管理栄養士の資格を持つウェルネスフード・コンシェルジュによる「発酵」をテーマにしたセミナー、そして全ての皿に発酵の要素を組み込んだフレンチコース「シンフォニー・オブ・ウェルネス」を試食いただく特別イベントを開催いたします。



美味しさと健やかさ、そのどちらも大切にしたい食の在り方「ウェルネスキュージーヌ」。

ホテルグランバツハ東京銀座では、心身の調子を丁寧に整えたいと感じる季節に寄り添い、発酵の知恵に触れるランチイベント『発酵の恵みを味わい、学び、楽しむランチ体験』を開催いたします。

本イベントでは、古くから受け継がれてきた発酵の文化と作用を、現代のライフスタイルに寄り添う視点からご紹介します。日々の食卓に身近でありながら、その奥深さは意外と知られていない「発酵」。基礎から日常への取り入れ方までを、ウェルネスフード・コンシェルジュの大島瑠梨子がわかりやすく紐解きます。

また、シェフ、北島貞治が手掛ける発酵の過程にある食品を実際にご覧いただき、香りや旨味が育まれていく変化を五感で体感。知識として学ぶだけでなく、感覚を通して理解を深める、豊かな時間をお届けします。



セミナー後のランチには、レストラン「ヴァルトハウス」にて提供中のウェルネスキューイジーヌ「シンフォニー・オブ・ウェルネス -Winter-」を、イベント限定の特別構成でご用意。冬のぬくもりを感じさせる柔らかな色合いで仕立てたコースの、フレンチらしい繊細さと、旬の食材が持つしっかりした旨み、そして発酵食材の奥行きある味わいの重なりをご堪能ください。締めくくりには、北島による、「発酵あんこ」の作り方をご紹介。ご自宅でも簡単にお試しいただける発酵の知恵とともに、このあんこを用いたイベント限定のデザートをお楽しみいただきます。

春を待つ銀座で、目にも舌にも、そして心身にもやさしいひとときを。次の季節へ向かう準備の時間を過ごしてみませんか。

## ■イベント概要

### 『発酵の恵みを味わい、学び、楽しむランチ体験』

開催日：2026年2月21日(土) 11:30~14:00

開催場所：ホテルグランバツハ東京銀座2階 ボードルーム「ヴァルトトゥール」

内容：ウェルネスフード・コンシェルジュによる発酵セミナー

ランチコース「シンフォニー・オブ・ウェルネス-Winter-」イベントスペシャルメニュー

発酵をテーマにしたオリジナルウェルカムドリンク

ベジチェック体験(希望者のみ)

料金：お一人様 7,500円

定員：30名

### 【お客様からのご予約・お問合せ】

<予約方法>	オンライン予約、またはお電話にてご予約ください。
(レストラン直通番号)	TEL / 03-5550-2227
(ホテルウェブサイト)	<a href="https://www.grandbach.co.jp/ginza/">https://www.grandbach.co.jp/ginza/</a>



シンフォニー・オブ・ウェルネス -Winter-(イメージ)

## A Symphony of Wellness -Winter-

### イベントスペシャルメニュー

ベジブーク・ファースト（冬野菜のサラダ 柑橘のエスプーマ）

自家製レモン麴でマリネしたイカ スパイイスとカリフラワー

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ム

蝦夷鹿ローストと発酵ビーツ ソースポフブラード

【イベントスペシャルデザート】

発芽米のリオレ 発酵あんこと苺のソース

パン

コーヒー(ミカフェート)または紅茶(ロンネフェルト)

### ■ウェルネスキューイジーヌ「シンフォニー・オブ・ウェルネス」

シェフとウェルネスフード・コンシェルジュが創りあげる「シンフォニー・オブ・ウェルネス」は、特別な時を彩る華やぎあるフレンチでありながら、カロリーを抑え、栄養バランスを整えた、ホテルグランバツハ東京銀座ならではのコースです。2026年3月1日まで提供している「シンフォニー・オブ・ウェルネス -Winter-」は季節の野菜を、ビタミンカラーが鮮やかな柑橘のエスプーマとともに食する「ベジブーク・ファースト」や、上品な旨みをたたえた高たんぱくな蝦夷鹿にカシスの香り立つごぼうのガルニを添えた一品など、五感を満たすフレンチの満足感を追求しています。

料理長 北島 貞治(きたじま さだはる)



フランス料理に感銘を受け、フレンチレストランにて料理人としてのキャリアをスタート。その後、国内のホテルにて研鑽を積む。

2016 年に株式会社 グリーンホスピタリティーマネジメントに入社し、運営ホテルにてレストラン副料理長などを歴任。2021 年よりホテルグランバツハ東京銀座レストラン「ヴァルトハウス」に着任し、2022 年 8 月より料理長に就任。発酵文化の盛んな茨城・常総市の出身で、和の食文化にも深く親しんできた背景を持ち、フランス料理に和の技を自然に織り交ぜた表現を得意とする。

ウェルネスフード・コンシェルジュ 大島 瑠梨子(おおしま るりこ)

大学で栄養学を学び、管理栄養士資格を取得後、2012 年に株式会社グリーンハウスへ入社。法人向けのメニュー開発・栄養管理や、特定保健指導など、食と健康に関わる業務に幅広く携わる。2021 年、ホテルグランバツハブランド初の「ウェルネスフード・コンシェルジュ」に就任。現在はシェフと連携し、ウェルネスをテーマにした料理やスイーツの開発に加え、来館ゲストへの食事、運動や睡眠についてのトータルな案内なども行っている。





- ・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・銀座・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、グランドピアノなどのライブ演奏と共に、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](mailto: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/>