

2026年2月27日

ホテルグランバツハ東京銀座

銀座の春のテーブルで過ごす心地よい食体験
季節を味わい、知恵と文化を愉しむ新しいモダンウェルネスなフレンチ

ウェルネス・テーブル アウエイクニング

「The Wellnes Table -Awakening(目覚め)-」を発売

2026年3月2日(月)～5月31日(日)

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、レストラン「ヴァルトハウス」にて、2026年春より、四季の食材を味わいながら、伝統ある「発酵」の知恵と文化をフレンチに融合した食体験を提案する「The Wellness Table(ウェルネス・テーブル)」を開始します。その第一章として、3月2日(月)より春のメニュー「-Awakening(目覚め)-」をお届けします。



コース5皿で771kcal、ディナー6皿で969kcalに抑えつつ、体に必要な栄養素をバランスよく備えた「ウェルネス・テーブル -目覚め-」

冬の名残がふっとほどけ、春への季節が移ろうこの時期、からだと心が自然と軽くととのっていく。ホテルグランバツハ東京銀座では、そんな“やさしい始まり”の気配を、5皿のランチコース「The Wellness Table -Awakening(ウェルネス・テーブル -目覚め-)」として表現しました。

春のテーブルには、若草色のエスプーマを中心に彩り豊かな葉や山菜を輪のように配したアミューズ、ベビーリーフの冠をまとい、ほのかな黄金色のグラデーションが層を織りなす玉ねぎのタルト、そして艶やかな紅色のニジマスに春の食材を添え、軽やかな発酵レモンの風味を感じる一皿など、フレンチの技法に、長い歴史が育んだ発酵文化の知恵を重ねた料理が並びます。

締めくくりには、発芽米のやさしい甘みに、発酵苺と黒米・カカオのコントラストが美しいデザートが口にほどけ、コース全体に奥行きある統一したリズムを生み出しています。

華やかな銀座の一角で、光の印影や器の余白、親しい方やスタッフとの穏やかな会話を楽しむテーブル。食の時間そのものがととのっていく、春のひと時をここホテルグランバツハ東京銀座でお過ごしください。

※参考に、「牛肉のポロネーゼスパゲティー」一皿は、約858kcal(あすけんより)

「ウェルネス・テーブル -目覚め-」のメニューから

季節を写し取ったような、緑の恵みを楽しむシグネチャーサラダ

「ベジブーケ・ファースト」春野菜のサラダ グリンピースのエスプーマ”

春の野山をそのまま束ねたように、さまざまなグリーンが織りなす「ベジブーケ」。約 20 種の春野菜の多彩な味と食感に、ライムや花穂紫蘇の爽やかさと、発酵させたうどのピクルスの酸味がアクセントとなり、春の空気そのものを感じさせる仕立てです。主役となるのは、濃厚な甘みを持つグリンピースのエスプーマ。野菜それぞれの個性をやさしく包み、からだにすっとなじんでいきます。食べ進めるほどに“春の目覚め”が広がっていく一皿です。



※野菜を先に食べることで、同じ食事内容でも血糖値の上昇が緩やかになると報告されており、生活習慣病や肥満の予防に役立つ事が期待されている。

玉ねぎの奥深さを堪能する 5 つのヴァリエーション

「玉ねぎの五技法タルト」

ピュレ、ロースト、発酵、ポイル、高温スチーム——玉葱の甘みや香り、食感をさまざまな技法で重ね、素材が持つ旨みを引き出した春のタルトです。香ばしく焼き上げた生地に添えた発酵玉ねぎは、ドイツの伝統的な発酵食・ザワークラウトの発想を生かし、野菜の力をそのまま引き出した自家製の一品。乳製品を使わずに仕上げたやわらかくクリーミーな風合いは、発酵がもたらす奥深さを感じさせる、印象深い味わいです



やわらかな肉質をもつニジマスと春野菜の苦みのマリナーージュ

「紅富士の低温コンフィ 発酵レモンのソース」

低温で時間をかけて火入れした「紅富士」のしっとりとした身に、“春の息吹”をテーブルに運ぶ菜の花やたけのこ。添えられた春野菜のほろ苦さが季節の始まりを告げる、目覚めの季節にしか味わえない一皿です。発酵レモンのまろやかな酸味と塩味、ペルノーのエキュームが、口の中で広がり、春らしい軽やかな余韻を添えます。



【“山菜”という名の贅沢】

300 種類ともいわれる山菜は、縄文時代から食され、特に春は種類が豊富です。くるりと芽を巻くこごみは、ほのかな苦味とみずみずしい香りが魅力の春の山菜。冬から春へとからだ静かに切り替わる感覚を、ひとさじのニュアンスとして料理に添えてくれます。“目覚めの季節”にふさわしい、日本ならではの贅沢です。



■The Wellness Table ～ホテルダイニングで過ごす、心地よいモダンウェルネスの形～

「The Wellness Table(ウェルネス・テーブル)」は、四季の食材が見せる豊かな表情とフレンチの技法、そして受け継がれてきた発酵の文化を、“テーブルを囲む”というひとつの発想で結んだ、ホテルグランバツハ東京銀座が新たに広げていく食体験です。

美味しさの深みを育て、からだにやさしく寄り添うシェフの発酵技術と、食べる人のことを思い、食材と向き合うウェルネスフード・コンシェルジュの二つの感性が響き合うことで、料理には軽やかさと奥行きが自然に宿ります。

大切にしているのは、丁寧に用意した料理を囲むひとときが、食事をする人の心とからだをそっとととのえていくこと。テーブルで交わされる会話や時間、街の空気感までもがゆるやかにつながり、ホテルダイニングに新しい豊かさをもたらす—それが私たちの考える、これからのウェルネスの形です。

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。



「ウェルネス・テーブル -Awakening(目覚め)-」の概要

提供期間：2026年3月2日(月)～5月31日(日)

提供時間：ランチ 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)、ディナー 18:00 - 22:00 (コース L.O. 20:00)

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：ランチコース 4,840円 ディナーコース 7,865円 ※ディナーは要予約



ウェルネス・テーブル -目覚め- ランチコース

The Wellness Table -Awakening-

メニュー

ベジブーケ・ファースト (春野菜のサラダ グリンピースのエスプーマ)

玉ねぎの五技法タルト

北寄貝とつば貝のポシェ 白いんげん豆のラグー ココナッツとあさりのソース★

紅富士の低温コンフィ 発酵レモンのソース

柔らかく煮た牛ほほ肉と発酵じゃがいも バルサミコソース★★

発芽米のリオレ 発酵苺のソース 黒米とカカオのチップ

パン

コーヒー(ミカフェート)または紅茶(ロンネフェルト)

★ディナーのみ

★★ディナーはバベツステーキ

【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。
(ホテルウェブサイト)	https://www.grandbach.co.jp/ginza/
(レストラン直通番号)	TEL / 03-5550-2227

- ・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。
- ・記載のカロリーは推定値となります。
- ・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ズ」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「ウェルネスキューズ」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・霜山)

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/>