

報道関係 各位

2026年2月27日
ホテルグランバツハ東京銀座

春を醸す — 発酵がつなぐ日本の春を楽しむパフェ

フェルモンテ フレーズ & マッチャ
グランバツハパフェ「Fermenté - Fraise & Matcha - 」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、日本の食文化が育んできた「発酵」のちからに着目した、体にやさしいパフェ、「グランバツハパフェ『Fermenté - Fraise & Matcha(フェルモンテ フレーズ&マッチャ) - 』」を、レストラン「ヴァルトハウス」にて、2026年3月2日(月)~5月31日(日)までの間、販売します。また、バー&ラウンジ「マグダレーナ」では、週末の夜限定でシャンパンとセットになった夜パフェとして提供いたします。



透明感のあるグラスに浮かび上がるのは、抹茶の淡い緑と、旬のいちごの鮮やかな赤。そこに甘酒や酒粕のやわらかな白い色が重なり、心弾む春の庭園を思わせるパフェがこの春登場します。「グランバツハパフェ『Fermenté - Fraise & Matcha(フェルモンテ フレーズ&マッチャ) - 』」は、「Fermenté」=「発酵」の名の通り、日本酒や甘酒など、米と麹が育んできた和の発酵食材の穏やかな旨味に、旬のいちごの甘酸っぱさを重ねたスイーツです。

パフェの中心には、さっぱりとしたくちどけのヴィーガンいちごアイス。みずみずしいいちごと、ほのかな苦みをたたえる抹茶クリームがまわりに配され、そっと添えられた酒粕とチーズを合わせた濃厚な発酵クリームが、春らしいやわらかな甘さを引き立てます。

下層には、食感のアクセントとなるクランブル、そしてもうひとつの発酵クリームを忍ばせました。グラスの底にたたえられた日本酒のジュレと発酵いちごが織りなす自然な甘みは、最後のひと口まで美しい調和が続くよう仕立てられています。

お好みで別添えの粒感を残した自家製甘酒を合わせると、さらに奥深さが生まれ、違った表情をお楽しみいただけます。

発酵が育んできた滋味と、日本の季節の色彩を丁寧に重ねたこのパフェ。

大人の中からだや気持ちに寄り添い、自分自身をいたわる確かな贅沢として、また銀座で過ごす一日の締めくくりに、ぜひお楽しみください。

グランバツハパフェ「フェルモンテ - フレーズ&マツチャ -」の概要

提供期間： 2026年3月2日(月)～2026年5月31日(日)

<ティータイム>

提供場所： レストラン「ヴァルトハウス」(1階)

提供時間： ティータイム(15:00 - 17:30 (L.O.17:00))

料 金： パフェ単品 1,936円、パフェ+ロンネフェルトティーセット 2,904円

<バータイム>

提供場所： バー&ラウンジ「マグダレーナ」(2階)

提供時間： バータイム 17:00 - 24:00 土・日・祝日 各日限定10個 要事前予約

料 金： パフェ+シャンパンセット 3,630円

【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。
- ・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イ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「ウェルネスキュイジーヌ」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・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/>