



## ～テューリンゲンの森へのオマージュ～

ドイツ・アイゼナハにあるJ.S. バッハの生家とテューリンゲンの森(ヴァルト)から想起される  
優しさと心地よさを感じさせる「ヴァルトハウス-森の家-」へようこそ！

「ヴァルトハウス-森の家-」では、  
“Wellness Cuisine(ウェルネスキュージーヌ)”をテーマに、  
伝統的なフレンチ技法を用いて、心と身体を満たす“癒し”の料理を提供しています。

美味しさと健康を両立する究極のダイニングで、  
料理長 北島 貞治とウェルネスフード・コンシェルジュ 大島 瑠梨子が創り上げる  
ウェルネスメニューを始め、カジュアルに愉しむブラスリーコース、  
またアラカルトメニューからお選びください。

お飲物も各種ございます。ワインとのペアリングもご提案しておりますので、  
お気軽にソムリエにお声かけ下さい。

## Lunch

新鮮な旬の素材をふんだんに取り入れ、  
身体に嬉しいカジュアルなランチメニューをご用意しております。

営業時間 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)

## The Wellness Table Lunch

### -Awakening-

シェフとウェルネスフード・コンシェルジュの感性が響き合い、食材が見せる豊かな表情とフレンチの技法、そして発酵の文化を、“テーブルを囲む”というひとつの発想で結んだ新たな食体験。

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をお楽しみください。

ベジブーケ・ファースト  
 Seasonal Vegetable Salad with Green Peas Espuma

玉葱の五技法タルト  
 Onion Tart (Using Five Method)

紅富士の低温コンフィ 発酵レモンのソース  
 Slowly Cooked Akafuji Salmon with Fermented Lemon Sauce

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  
 Tender Simmered Beef Cheek and Fermented Potatoes  
 with Balsamic Vinegar Sauce  
 ※+ ¥1,573で黒毛和牛のステーキに変更できます  
 ※It is available to be changed to Japanese Black Beef Steak(+1,573yen)

発芽米のリオレ 発酵苺のソース 黒米とカカオのチップ  
 Sprouted Rice Pudding and Black Rice and Cacao Chips  
 with Fermented Strawberry Sauce

パン  
 Bread

コーヒー(ミカフェート)または紅茶(ロンネフェルト)  
 Coffee or Tea

※ヴィーガン・ベジタリアン対応も可能です。※Can be arranged as Vegan/Vegetarian

4,840

### Pairing - ペアリング -

3 Glasses - Champagne, White wine & Red wine	5,800
4 Glasses - Sommelier's Omakase Selection	8,000
グランバツハ特製 コンブチャ+2杯 Tea Pairing	2,500

 **本日のランチセット** 3,267  
 選べるメイン、スープ、サラダ、パン、コーヒーまたは紅茶付き  
 Today's Lunch Set / Soup, Salad, Bread, a Choice of Main Dish, Coffee or Tea

 **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.

**キッズプレート** 1,815  
 ハンバーグ、エビフライ、オムライス、サラダ、デザート、ジュース  
 Kid's Plate (Hamburg Steak, Deep Fried Shrimp, Omelet Stuffed with Fried Rice, Salad, Dessert and Juice)

### Dessert

**ヴェリーヌ各種** 1,210  
 Verrine

**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 for seasonal flavors.

 **ヴィーガン・アイスクリーム各種** 908  
 (Cacao, Lemon, Matcha, Amazake, Strawberry)  
 Vegan Ice Cream