



～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

-Radiance-

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 Romesco Espuma

トウモロコシのヴルーテ ポップコーンのエキューム
 Corn Cream Soup with Popcorn Foam

イサキのポワレ 夏のズッキーニと茶粥 アサリと発酵トマトの軽やかなジュ
 Pan-Seared Grunt Zucchini and Tea Porridge with Clam and Fermented Tomato Sauce

阿波尾鶏の炭火焼き 万願寺唐辛子とレンズ豆
 レモンと青唐辛子の麴クリームソース
 Charcoal-Grilled Awaodori Chicken with Manganji Pepper (Kyoto) and Lentils,
 Lemon and Green Chili Koji Cream Sauce

※メインディッシュは、追加 1,573円 で黒毛和牛のステーキに変更できます。
 ※ Upgrade your main dish to Japanese Black Beef Steak for an additional 1,573yen.

発酵バナナのムース ココナッツのクランブル
 トロピカルフルーツのグラニテ
 Fermented Banana Mousse and Coconuts Crumble, Tropical Fruits Granita


パン コーヒー または 紅茶
 Bread 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 -

Champagne, White Wine and Red Wine 3 Glasses	3,872
Sommelier's Selected Wine 4 Glasses	4,840
Ronnefelds Tea 3 Types of Tea	2,541

 **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