

GrandBach Brasserie	
This course is available for a minimum of two guests. ※ 2名様より承ります。	
6,800	
Chef's Selection of Seasonal Appetizers シェフ厳選 旬前菜コレクション	
Salad Niçoise サラダニソワーズ	Fish from Toyosu Market Chef's Daily Creation 豊洲直送 より本日の魚料理
Tripe and White Kidney Bean Gratin トリッパと白いんげん豆のグラチネ	Grape Beef Steak & Fries 葡萄牛のステーキ&フリット

CANAPÉ	
🌿 Marinated Olives オリーブマリネ	800
🌿 Orange-Scented Carrot Râpée オレンジ風味のキャロットラペ	800
🌿 Hummus with Gluten-Free Chips フムスと黄えんどう豆のグルテンフリーチップス	1,100
Cherry Mozzarella Caprese, Mixed Grain Salad 彩りトマトとチェリーモッツアレラのカプレーゼ 雑穀のサラダ	950
Today's White Fish Escabeche with Dill 白身魚のエスカベッシュ デイル風味	800
Rosemary French Fries ローズマリーフレンチフライ	1,250

APPETIZER	
Tripe and White Kidney Bean Gratin トリッパと白いんげん豆のグラチネ	1,450
Smoked Salmon, Homemade Koji Sour Cream スモークサーモン 麴サワークリーム添え	1,500
👑 Pâté de Campagne with Sake Lees 酒粕入り パテ ド カンパーニュ	1,600
Selection of Cheese Plate チーズのセレクション	1,600
Assorted Charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ	2,800
French Onion Soup Gratin オニオングラタンスープ	2,000
🌿 Cauliflower Steak, Spice Sauce カリフラワーのステーキ スパイスソース	1,900
Baguette バゲット	600
Shio Koji Cultured Butter 自家製塩麴発酵バター	350



👑 SPÉCIALITÉ 👑	
“Vegetable-Rich” Wellness Salad 食物繊維 たっぷりウェルネスサラダ A salad of seasonal vegetables, grains and other nutrient-rich ingredients. 食物繊維やビタミン、ミネラルを多く含む旬の野菜、豆、穀物など様々な食材を取り入れたサラダ。身体に優しいVegetable first（まずは野菜から！）がおすすめ。	2,200
Duck Leg Confit with White Bean Ragout 鴨のもも肉のコンフィ 白インゲン豆のラグー	2,900
Wagyu Top Round Steak, Grilled Seasonal Vegetables, House-Made Mustard 和牛内もも肉のステーキ 旬菜のグリエ 自家製 マスタード添え	5,500

MAIN	
👑 Herb Oil Roasted Shrimp, Sauce Américaine (5 Pieces) 天使の海老のロースト ソース アメリケーヌ	2,400
Fish and Chips フィッシュアンドチップス	1,800
Sauteed Atlantic Salmon, Lemon Vinaigrette アトランティックサーモンのソテー レモンヴィネグレット	2,900
Sauteed Scallops, Herb Butter Sauce 帆立のソテー ハーブバターソース	2,900
Fish from Toyosu Market -Today's Daily Creation 豊洲直送 より本日の魚料理	2,500
Handcrafted Lamb & Chicken Sausage 仔羊赤身肉と鶏胸肉の手作りソーセージ	2,200
Sauteed Sangen Pork with Lemon and Green Chili Koji Cream Sauce 三元豚のソテーレモンと青唐辛子の麴クリームソース	2,900
Grilled Lamb Chops, Dried Tomato and Miso Sauce (3 Pieces) ラムチョップ ドライトマトと味噌のソース	3,600
Grape Beef Steak and Fries 葡萄牛のステーキ&フリット	4,500
👑 Signature シェフのおすすめ 🌿 Vegetarian ベジタリアン	

Wine Experiences	
Wine Pairing - 3 Glasses ワインペアリング Champagne, White Wine & Red wine のスタンダードセット。	3,800
Champagne - FREE FLOW - シャンパーニュフリーフロー Laurent-Perrierのフリーフローブラン ※2時間制 (L.O.90分) / カウンター席 限定	8,500

BURGER	
Cheeseburger チーズバーガー A classic cheeseburger with rich cheddar cheese and original beef patty. 芳醇なチェダーチーズと自家製ビーフパテが主役の王道バーガー。	Single 2,900 Double 3,650
GrandBach Burger グランバッハ・バーガー Homemade patty with plenty of fresh vegetables. お肉の旨みがぎゅっとつまった自家製パテに、フレッシュな野菜をたっぷりと。	3,300
🌿 Plant-Based Burger プラントベースバーガー An original plant-based patty made from beans and mushrooms. 豆やきのこをベースに作った、スパイス香るプラントベースのオリジナルパテ。	3,300

PASTA	
Gluten-Free ZENB Pasta, Mushroom & Shiitake Vegan Bolognese マッシュルームと椎茸のベジボロネーゼ マメロニ ※Vegan and vegetarian options are available ヴィーガン・ベジタリアン対応も可能です。	2,100

DESSERT	
👑 Wellness Anmitsu Topped with Sugar-Free Fermented Red Bean Paste 発酵あんこのウェルネスあんみつ 砂糖を使わず、米麹と小豆のみで仕上げた自家製の「発酵あんこ」を使ったあんみつ。	1,600
👑 Crème Brûlée with Framboise Sorbet クレームブリュレ フランボワーズソルベ添え	1,250
Vanilla Ice Cream バニラアイスクリーム	800
🌿 Vegan Ice Cream (Cacao, Lemon, Matcha, Amazake, Strawberry) ヴィーガン・アイスクリーム 各種	910

※If you have any questions, please do not hesitate to ask our staff.
※All prices include 10% service charge and 10% consumption tax.
※Actual product may vary subject to availability.
※原材料に関するご質問がございましたら、何なりとスタッフにお問い合わせください。
※表示価格にはサービス料10%と消費税10%が含まれています。
※仕入れ状況により、メニューが変更となる場合がございます。

