



～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（ウェルネスキュイジーヌ）”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でき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はじめ、季節を愉しむプレミアムメニュー、
またアラカルト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。

ホテルグランバッハ東京銀座では、『バッ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、定期的にサロン・コンサートを行なっております。



Dinner

SDGsの観点から近隣の新鮮な食材を仕入れ、
四季を感じるコースやアラカルトメニューをご用意しております。
ソムリエがご提案するワインとお料理のペアリングをお愉しみください。

営業時間 18:00 - 22:00

コースL.O. 20:30／アラカルトL.O.21:00／ドリンクL.O.21:30

Wellness Dinner Course

ホテルグランバッハでは、美味しさと健康を両立できる
ウェルネスキュージーヌでお客様をおもてなしします。

料理長とウェルネスフード・コンシェルジュが
創り上げる栄養バランスを整えたコースは、唯一無二。
食材の選定から素材の味が際立つ調理法まで
考え抜かれた「作品」です。

この冬は、身体を温めると言われている
根菜やスパイスをはじめ、
厳選した冬の味覚をふんだんに使用した、
心身ともに癒される7品をお愉しみください。

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



ポロ葱と長葱のエチュベ
Braised Leek and Green Onion

カリフラワーのピューレ オレンジ風味 天使の海老
Orange Flavored Paradise Prawn with Cauliflower Puree

白インゲン豆とスパイスの軽いラグー 帆立貝のソテー
Sauteed Scallop with White Kidney Beans and Spice Ragout

鱈のポワレ 柚子風味の白ワインソース
Pan-fried Cod, Citron Flavored White Wine Sauce

牛ほほ肉と鶏もも肉 季節野菜のポトフ仕立て
Beef-cheeks and Chicken Thigh, Seasonal Vegetable Pot-au-Feu

※+ ¥1,573で黒毛和牛のサーロインステーキに変更できます
※It is available to be changed to Japanese Black Beef Steak(+1,573yen)

ゼンブヌードル だし汁ポトフ
Gluten-free ZENB Noodle, Pot-au-feu Broth

苺のムースとおからのビスキュイ ヴィーガンバニラアイス
Strawberry Mousse and Soy Pulp Biscuit, Vegan Vanilla Ice Cream

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

9,680

ペアリングドリンク *Pairing Drink*

アルコールペアリング（シャンパーニュ+ワイン3種） 6,655
Alcohol Pairing (Champagne + 3 Kinds of Wines)

アルコールペアリング（ワイン6種） 9,680
Alcohol Pairing (6 Kinds of Wines)

ノンアルコールドリンク3種 3,630
3 Kinds of Non-alcoholic Drinks

À la carte

Appetizer

カリフラワーのピューレ オレンジ風味 1,694
天使の海老ポワレ

Orange Flavored Paradise Prawn with Cauliflower Puree

※ヴィーガン・ベジタリアン対応も可能です。

※Can be arranged as  Vegan/Vegetarian.

スモークサーモン ディル風味 オニオンとケッパー添え 1,694
Dill Flavored Smoked Salmon with Onion and Capers

シャルキュトリー盛り合わせと季節のフルーツ 1,815
Assorted Charcuterie and Seasonal Fruits

チーズ盛り合わせ 1,815
Assorted Cheese

  食物繊維たっぷりウェルネスサラダ 2,178
“Vegetable-Rich” Wellness Salad

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ウェルネスサラダ。Vegetable first (まずは野菜から!) で、血糖値の上昇を抑える身体に優しいメニューです。



 フレンチフライ ジャーマンカレーディップ添え 1,210
French Fries with German Curry Sauce

フィッシュアンドチップス 1,694
Fish and Chips

3種のソーセージ ザワークラウト 2,178
3 Flavor Sausages and Sauerkraut

  カリフラワーのステーキ 2,178
Cauliflower steak



Soup

本日のスープ (詳細はスタッフにお尋ねください) 1,815
Today's Soup ※Please ask our staff for details

オニオングラタンスープ 2,178
Baked French Onion Soup



シェフのおすすめ Signature



音楽とバッハへのオマージュ Music & J.S. Bach



ベジタリアン Vegetarian

Fish

鱈のポワレ 柚子風味の白ワインソース 2,662
Pan-fried Cod, Citron Flavored White Wine Sauce

帆立のソテー ハーブバターソース 2,904
Sauteed Scallops, Herb Butter Sauce

アトランティックサーモンのソテー タルタルソース添え 3,630
Sautéed Atlantic Salmon with Tartar Sauce

Meat

チキンコンフィ 白いんげん豆のラガー添え 2,662
Chicken Confit, White Kidney Beans Ragout



シュニッツェル 仔牛のカツレツ ドイツ風 3,267
Schnitzel (Veal Cutlet), German-Style



ラムチョップグリル アンチョビとトマトのソース (3本) 3,388
Grilled Lamb Chops, Anchovy and Tomato Sauce (3 Pieces)

牛ほほ肉と鶏もも肉 季節野菜のポトフ仕立て 3,630
Beef-cheeks and Chicken Thigh, Seasonal Vegetable Pot-au-Feu

オーストラリア産ぶどう牛のサーロインステーキ カフェ・ド・パリ風 (200g) 4,356
Sirloin Steak from Australia, Café de Paris Butter Sauce

黒毛和牛サーロインのステーキ 100g 7,260
Japanese Black Beef Sirloin Steak

150g 9,680

200g 12,100

Tボーンステーキ (500g) 9,680
T-bone Steak

Hamburger



グランバッハ・バーガー 3,388
GrandBach Burger

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。

こだわりの素材をシンプルに味わう、王道のハンバーガーです。

Homemade patty with plenty of fresh vegetables. A classic burger using the finest ingredients.



ウェルネス・バーガー 3,388
Wellness Burger

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。

塩麹や甘酒などの発酵食品を使用したオリジナルヴィーガンマヨネーズやきのこのボロネーゼソースと一緒に。

An original plant-based patty made from beans and mushrooms. Enjoy it with the original vegan mayonnaise and mushroom Bolognese sauce using Japanese fermented ingredients.



卵
Eggs



乳
Milk



小麦
Wheat



えび
Shrimp



かに
Crab



そば
Soba



落花生
Peanuts



くるみ
Walnut

Pasta

- 

マッシュルームと椎茸のボロネーゼ マメロニ
パルメザンチーズ

Gluten-free ZENB Pasta with Mushroom Bolognese, Parmesan Cheese

※ヴィーガン・ベジタリアン対応も可能です。
※Can be arranged as  Vegan/Vegetarian.
-  2,178

Curry

- 

～ホテルグランバッハオリジナル～
グーラッシュ風ビーフカレー サラダ付き

ドイツ全土で親しまれているビーフグーラッシュシチューを
カレーにアレンジしました。

GrandBach Original Goulash-Style Beef Curry
Goulash beef stew, popular throughout Germany,
is arranged in curry.
Salad
-    3,267



Bread

- ブレッド 2種

Bread
-   605

Dessert

- 

発酵あんこのウェルネスあんみつ

Wellness Anmitsu Topped with Sugar-Free Fermented Bean Jam

ミカフェートコーヒー、またはロンネフェルトの選べる紅茶がついたセット
砂糖を使わず米麴と発酵させ小豆の自然な甘みを楽しめる自家製の「発酵あんこ」
を使ったあんみつ。ヘルシーな寒天やビタミン豊富な瑞々しい季節のフルーツを
トッピングしました。お好みでデーツのシロップをかけお召し上がりください。
-   1,452

- クレームブリュレ
フランボワーズのアイスクリームを添えて

Crème Brûlée with Framboise Ice Cream
-   1,210

- ドイツ風チーズケーキ

German Style Cheesecake
-    1,331

- 

ヴィーガン・アイスクリーム各種

(Cacao, Lemon, Matcha, Amazake, Strawberry, Pear&Yacon,
Mikan&Yellow Carrot, Mango & Tomato)
Vegan Ice Cream
- 908

- 季節のフルーツソルベ

Seasonal Fruit Sorbet
- 726

- バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream
-   726