



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



グランバッハ・バーガー / コーヒーまたは紅茶付き

3,388

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。

GrandBach Burger / Coffee or Tea

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



ウェルネス・バーガー / コーヒーまたは紅茶付き

3,388

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。

Wellness Burger / Coffee or Tea

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.

マッシュルームと椎茸のボロネーゼ マメロニ

3,630

パルメザンチーズ / サラダ、コーヒーまたは紅茶付き

黄えんどう豆100%でたんぱく質がしっかり摂れるグルテンフリーパスタ「ZENB マメロニ」を使用し、きのこの食感や旨みを生かしたボロネーゼ。

※ヴィーガン・ベジタリアン対応も可能です。

Gluten-free ZENB Pasta with Mushroom Bolognese, Parmesan Cheese Salad, Coffee or Tea ※Can be arranged as  Vegan/Vegetarian



～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、コーヒーまたは紅茶付き

3,267

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 / Salad, Coffee or Tea

Goulash beef stew, popular throughout Germany, is arranged in curry.



ウェルネス腸活サンド / ヨーグルト、ベジタブル付き

1,936

肉の代わりにスモークしたソイミートのフィレと、食物繊維の多い野菜や豆類を挟んだ腸活に嬉しいベジタブルサンドイッチです。

Vegetable sandwich that is good for your intestinal health.

It is filled with fillet of smoked soy meat instead of meat, and vegetables and beans that are high in dietary fiber. Yogurt, Side Dish

TeaTime

季節やテーマごとに変わるこだわりのスイーツを

ご用意しております。厳選したコーヒー、紅茶と一緒にどうぞ。

営業時間 15:00 - 17:30 (L.O.17:00)



Coffee

コーヒー Coffee	1,089
アイスコーヒー Iced Coffee	1,089
カフェラテ Caffè Latte	1,210



「ヴァルトハウス」では、コーヒーハンター José. 川島良彰氏が築いた品質基準をもとにした、世界最高品質のミカフェートのコーヒーを提供しています。厳選された農園の豆だけを使った、こだわりのコーヒーをお楽しみください。

Tea

スプリングダーズリン Spring Darjeeling	アイリッシュウィスキークリーム Irish Whiskey-Cream
ダーズリンサマーゴールド Darjeeling Summer Gold	ウェルネス Wellness
アッサム Assam	チルアウトウィズハーブ Chill Out With Herbs
イングリッシュブレイクファスト English Breakfast	フルーティーカモミール Fruity Chamomile
アールグレイ Earl Grey	モルゲンタウ Morgentau
季節の紅茶 Seasonal Tea	All 1,089



「ヴァルトハウス」では、1823年創業のドイツ・ロンネフェルト社の紅茶を提供しています。その優れた品質と深い味わいは、世界中の人々を魅了しています。時間と手間をかけた独自の製法による上質な味わいを、食後のデザート共にお楽しみください。

TEASTAR® COLLECTION

Ronnefeldt

ティースターコレクション

ティースターコレクションは、ロンネフェルトのティーマスターがいる店舗でのみ提供できるロンネフェルトの最高品質の茶葉です。

Teastar®の茶葉は、極めて丁寧に選ばれ最適な時期に収穫され、伝統的な方法で手作りされています。時には少量しか入手できない選り抜かれた最高品質の茶葉をこの機会にお楽しみください。

The Tea Star Collection is Ronnefeldt's highest quality tea, which can only be served in stores with a Ronnefeld Tea Master. The tea leaves are selected with extreme care, harvested at the optimum time, and handcrafted in the traditional way. Please enjoy the finest quality leaves selected.



ジャスミンパールズ

Jasmine Pearls

世界遺産に登録されている武夷山で育った中国緑茶を1つ1つ手作業で球体に成形しています。摘みたてのジャスミンの上品で華やかな花の香りをお楽しみください。

Each piece of Chinese green tea grown in Wuyi Mountain, a World Heritage Site, is shaped into a sphere by hand. Enjoy the elegant and gorgeous floral scent of freshly picked jasmine.

1,452



ジュエルオブヌワラエリヤ

Jewel of Nuwara Eliya

標高2200mの“雲を超えて漂う”という意味のヌワラエリヤで取れる希少な茶葉を使用しています。大きな茶葉を使用していることが特長で、緑茶を思わせる青々とした若葉の香りが特長です。

We use rare tea leaves from Nuwara Eliya, which is located at an altitude of 2200 meters and means "drifting above the clouds." It is characterized by the use of large tea leaves, and has a lush, young leaf aroma reminiscent of green tea.

1,452



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



グランバッハ・パフェ“ラリヴェ・ドウ・イベール” & ロンネフェルトティー

2,904

いちご、ホワイトチョコ、柑橘のシブーストパフェ

GrandBach Parfait “L'arrivée de L'hiver” & Ronnefeldt Tea
Strawberry, White Chocolate, Citrus Chiboust Parfait

フランス語で「冬の訪れ」を意味する“ラリヴェ・ドウ・イベール”。冬のパフェの主役は、香ばしくキャラメリゼした柑橘のシブーストと様々な苺のパーツ。さらに生姜やスパイスを使ったナッツのクランブルや、食物繊維が豊富なスーパーフードのバジルシードを使ったはちみつとレモンのジュレが味わいの変化をもたらします。

お好みのロンネフェルトティーと一緒にどうぞ。(単品 1,936)

L'arrivée de L'hiver means “The arrival of winter”. Caramelized citrus chiboust and strawberries. Served with your favorite Ronnefeldt Tea.

グランバッハ・デザートセット

2,420

GrandBach Dessert Set

下記のお好きなデザートに、アイスを盛り合わせたプレートと、
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

ドイツ風チーズケーキ

1,331

German Style Cheesecake

ヴェリーヌ各種

1,210

Verrine



ヴァルト ハウスオリジナルデザート



発酵あんこのウェルネスあんみつセット

2,420

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

Wellness Anmitsu Set Topped with Sugar-Free Fermented Bean Jam
Coffee or Tea

砂糖を使わず米麹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。お好みでデザートのシロップをかけお召し上がりください。(単品 1,452)

Anmitsu made with homemade “fermented anko” that is fermented with rice koji without sugar and allows you to enjoy the natural sweetness of red beans. It is topped with healthy agar agar and fresh vitamin-rich seasonal fruits. Enjoy it with date honey sauce as you like.

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, Pear & Yacon,
Mikan & Yellow Carrot, Mango & Tomato)

Vegan Ice Cream