

報道関係各位

2021年10月19日

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント

～管理栄養士の資格を持つ「ウェルネスフード・コンシェルジュ」と、総料理長がメニューを提案～  
**あなたの「こうしたい！」を叶えるオーダーメイドの食体験**  
**「パーソナルウェルネスディナー」の予約受付を10月25日から開始**  
「ホテルグランバツハ東京銀座」の2F「ヴァルト トゥール」を貸切で、密を避けた特別なひと時を演出

2021年11月30日(火)開業予定の「ホテルグランバツハ東京銀座」(ホテル運営：株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント/代表取締役社長 落合順)は、ウェルネスフード・コンシェルジュと総料理長がお客様のご要望に応じてディナーメニューを考案・提供する「パーソナルウェルネスディナー」の予約受付を10月25日(月)から開始します。2階のオープンキッチン付きボードルーム「WALD TÜR(ヴァルト トゥール)」(森の扉)を貸切でご利用いただけます。(※ご予約はご利用希望日の1週間前までの事前予約制)



ホテルグランバツハ東京銀座(以下:グランバツハ東京銀座)は、「バツハとウェルネスキューイジーヌで心身が癒されるステイ」をコンセプトに、食と音楽を通じて、お客様の心身に癒しを提供することを目指しています。その一つとして、管理栄養士の資格を有する「ウェルネスフード・コンシェルジュ」(以下:W.F. コンシェルジュ)が、お客様の健康状態やお悩みに応じて、お食事を中心とした滞在の内容を提案するグランバツハ初のサービスを展開します。このスタートとなるのが「パーソナルウェルネスディナー」。W.F. コンシェルジュと総料理長がおお客様の健康状態やご要望に合わせ、フレンチ料理の技法を用いたコースメニューを一から考案する“食体験のオーダーメイド”を提供します。

【オーダーメイド 一例】

### ウェルネス腸活メニュー



美容と健康のためには、まずは腸から。発酵食品や旬の野菜が主役にもなる楽しさをご提案

### ベジタリアン&ヴィーガンメニュー



植物性食品のみでは不足しがちな栄養素も考慮し、お客様のご要望に合わせて食材を選定

### リクエストメニュー



「お肉を中心に楽しみたい!」「思い出の食材を使ってほしい!」等、リクエストに対応

## ■「パーソナルウェルネスディナー」概要

- 概要 : ご予約一組\*に対して、W.F. コンシェルジュがコースの1テーマを選定し、  
総料理長・副料理長とメニューを考案・ご提案いたします。(\*ご予約は最大8名迄)
- 金額 : 2万円(税別) /名 ※ドリンク代は含まれていません
- 予約方法 : 完全事前予約。ご予約希望日の1週間前までのご予約を対象としております。  
メール、または、お電話にてご予約を承っております。

【メールでのご予約】アドレス [info-ginza@grandbach.co.jp](mailto:info-ginza@grandbach.co.jp)

(「パーソナルウェルネスディナー」ご予約と記載の上、お名前・お電話番号・ご予約希望日をメールにてお願い致します)

【電話でのご予約】電話番号 03-5550-2222 (「パーソナルウェルネスディナーの予約」とお伝え願います)

※キャンセルはご予約の3日前までとさせていただきます

※予約状況によっては、ご希望の日程で承れない場合がございます

## ■グランバツハ東京銀座の「ウェルネスキュージーン」を創り上げる食のプロフェッショナル



### 総支配人・総料理長／佐藤 敏浩

国内ラグジュアリーホテルの調理部門にて研鑽を積み、(株)グリーンホスピタリティーマネジメントに入社。グループ運営ホテルの料理長を歴任後、執行役員総料理長に2016年に就任。グランバツハ熱海クレッシェンド総支配人を経て、2021年、グランバツハ東京銀座総支配人兼総料理長に就任。

ウェルネスキュージーンをテーマに、四季を感じ、心まで元気になる美味しい「癒し」を提供する。



### ウェルネスフード・コンシェルジュ／大島 瑠梨子

東京家政大学で栄養学を専攻後、管理栄養士資格を取得し2012年に(株)グリーンハウスに入社。法人向けに毎日1,200食のメニュー提供・管理を担当しながら、健康セミナー講師、特定保健指導者として、300名の健康をサポート。2021年、ホテルグランバツハブランドで初となる「ウェルネスフード・コンシェルジュ」に就任し、ウェルネスをテーマにしたセミナーやプランを企画・実施予定。食事だけでなく、運動や睡眠などホテルでの滞在をトータルサポートし、お客様に寄り添った心身の癒しを提供する。



### 副料理長／増田 創

2010年、業界大手の日系ホテルの料飲部へ入社。婚礼・宴会からフレンチのアラカルト・コースメニュー等を担当。その後、大手外資ホテル2社を経て、VIPへの食事提供、アフタヌーンティーや、有名ブランドへのケータリングなど多岐にわたる業務を経験する。「常にお客様に喜ばれる料理を妥協なく追求し続けること」を信念にグランバツハ東京銀座のウェルネスキュージーンを担当する。

## ■レストラン「WALD HAUS」概要



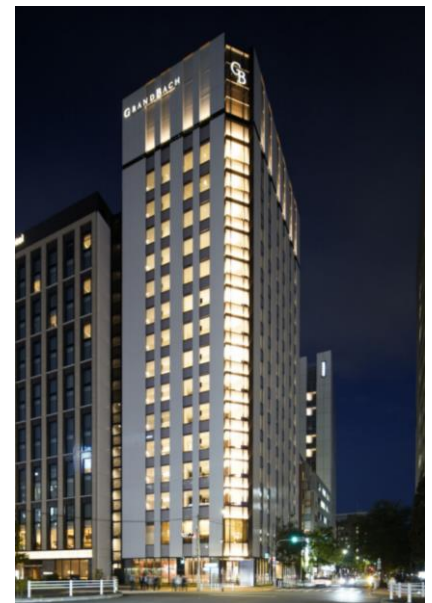
1F レストラン「WALD HAUS (ヴァルトハウス) (森の家)」では、  
①地域、四季、美味 ②W.F. コンシェルジュが監修するパーソナルな食事 ③記憶に残る食の体験 の3つを柱に、フレンチ料理の技法を用いた「ウェルネスキューイジーヌ」を提供いたします。  
予約は11月中旬から受付開始予定です。

美味しさと栄養バランスを追求したグランバツハ東京銀座オリジナルの「ウェルネスキューイジーヌ」を、ぜひお楽しみください。



## ■ホテルグランバツハ東京銀座 概要

- 施設名 : ホテルグランバツハ東京銀座  
英文表記名 : Hotel Grand Bach Tokyo Ginza  
所在地 : 東京都中央区銀座5丁目13番12号  
アクセス : 東京メトロ「銀座駅」より徒歩4分/  
東京メトロ・都営地下鉄「東銀座駅」より徒歩1分  
開業日 : 2021年11月30日(火)  
規模 : 15階建  
客室数 : 144室  
延床面積 : 8,484㎡(約2,570坪)  
飲料施設 : 1F レストラン、2F バー・ラウンジ  
その他 : 一体利用可能なオープンキッチン付ボードルームと会議室  
公式ウェブサイト : <https://www.grandbach.co.jp/ginza/>  
公式 Instagram : ホテルグランバツハ東京銀座  
[https://instagram.com/hotelgrandbachtokyoginza?utm\\_medium=copy\\_link](https://instagram.com/hotelgrandbachtokyoginza?utm_medium=copy_link)  
公式 Twitter : @GrandBachGinza



## 報道に関するお問い合わせ先

---

共同ピーアール株式会社

担当者：月村・山本・正木・村山

TEL : 070-4303-7376

MAIL : grandbach-pr@kyodo-pr.co.jp

---

## その他に関するお問い合わせ先

---

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント

担当：GB 事業部 萩原 TEL: 03-6300-6754 e-mail: j-hagiwara@ghf.co.jp

〒163-1419 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー19階

---