

報道関係各位

2022年11月8日

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント

---

ホテルグランバツハ東京銀座 | 2022-23年冬の“ウェルネスキュージーヌ”のご案内  
 「キレイを宿す”冬の祝宴 | Festin d’hiver (フェスタン ディヴェール)」

---

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント(所在地:東京都新宿区、代表取締役社長:落合順)は、このたび、「ホテルグランバツハ東京銀座」(以下、グランバツハ銀座)1F レストラン「ヴァルトハウス - 森の家-」にて、11月28日から提供する、冬のメニューをご紹介します。「バツハとウェルネスキュージーヌで心身が癒されるステイ」がコンセプトのグランバツハ銀座の冬メニューのテーマは、街が華やぐイヴェール(hiver = 仏語で「冬」の意)の訪れをお祝いする「キレイを宿す”フェスタン ディヴェール(冬の祝宴)」。11月30日に開業1周年を迎えるグランバツハ銀座は、年末に向けて祝宴ムードいっぱい、ゲストの皆さまのお越しをお待ち申し上げます。



(左)「ヴァルトハウス」のクリスマス(2021年イメージより)、(右)2022-23年冬「ウェルネス・ディナーコース」

### ■グランバツハ銀座が贈る冬メニュー

冬のクリアな空の下、銀座の街は1年で最も華やぐ季節。その到来が待ち遠しい一方、寒さと空気の乾燥、また免疫力の低下が気になる時期。開業以来、季節毎のウェルネスキュージーヌを提案してきた「ヴァルトハウス」では、この時期、冬が旬の野菜や根菜にスパイスやハーブを加えた身体を温める「温活」メニュー、また、発酵食品を隠し味に野菜が持つ力を最大限引き出して腸内環境を整える「腸活」メニューなどを加えて、何かと忙しい年末年始に、身体に優しい「ウェルネスキュージーヌ・コース」をご用意しました。

コースのテーマは、「キレイを宿す”冬の祝宴」。料理長こだわりの自家製の発酵食品とともに、食物繊維たっぷりの野菜を1日の必要量の70%が摂れるメニューは、管理栄養士の資格を持つウェルネスフード・コンシェルジュと共に考案しています。美味しさと栄養バランスを追求したコースは、全体のカロリーを600~700kcal台で構成しています。国産の食材だけを贅沢にご堪能いただくフレンチスタイルの「プレミアム・ディナーコース」とともに、11月28日(月)から2月26日(日)まで提供します。グランバツハ銀座の「冬の祝宴 | フェスタン ディヴェール」を存分にお楽しみください。

### 【グランバツハ銀座の「ウェルネスキュージーヌ」】

グランバツハ銀座には、『ホテルグランバツハ』ブランドで初めて、管理栄養士の資格をもつ「ウェルネスフード・コンシェルジュ」が常駐しています。フレンチの技法を得意とする総料理長・佐藤敏浩による料理は、旬は勿論、SDGsにも配慮した食材選びにも定評があります。一方、ウェルネスフード・コンシェルジュは、総料理長が創り上げる一皿一皿を愛でる楽しさを始め、香りや彩りなど総合的な美味しさを大切にすると共に、栄養価や栄養バランスにもこだわり、ゲストの皆さまの体調や心身の状態に応じた“ウェルネス”目線を加味した新しい形のホテルダイニングを提案しています。

## ■冬の収穫祭 | 華やぐ銀座に贈る冬の「ウェルネスキュージーヌ」

総料理長と管理栄養士の資格を持つウェルネスフード・コンシェルジュが「“キレイを宿す”冬の祝宴」をテーマに提供する「ウェルネスキュージーヌ」は、1F レストラン「Wald Haus(ヴァルトハウス)-森の家-」にて、ランチタイムとディナータイムに提供します。一年の締めくくりに、また新年のお祝いのシーンを彩る冬メニューは、食する順番や量にも配慮した提案になっています。国産の食材を余すことなく使って冬を存分に感じていただきたいランチ・コースは 600kcal 台、ディナー・コースでも 700kcal 台(\*デザートを除く)と栄養バランスにも配慮したメニューになっています。

### 【ウェルネス・ディナーコース】

《営業時間》18:00 - 22:00(コース L.O. 20:30、アラカルト L.O. 21:00)

#### 《メニュー》

前菜:「マッシュルームの発酵ポタージュ」など 6 品を一皿で  
温菜:白葱のスープ 3 種のじゃがいもとマメロニ  
メイン(肉):京鴨のロースト 牛蒡コンフィと黒大蒜のピュレ  
メイン(魚):茨城県産鮫鱈のロースト ちぢみ法蓮草と赤蕪  
メイン(野菜):パースニップのロースト 穀物のラビゴットとピスタチオ

※メインは 3 種類から 1 品お選びいただけます

アヴァンデセール:セロリのソルベ  
グランデセール:スープ・ティー・ジャンジャンブル  
パン、プティフル、コーヒーまたは紅茶

《料金》8,800 円(税込) 《ペアリング料金》4,400 円(税込)～

※ノンアルコールでもペアリング(3,300 円(税込)～)のご提案をしております。詳しくはソムリエにお尋ね下さい

### ▼ウェルネス・コースからのおススメメニュー

#### 「パースニップのロースト 穀物のラビゴットとピスタチオ」

魚・肉・野菜の 3 種類から選べるメインより、野菜のメニューをご紹介します。その主役は、ヨーロッパ原産のセリ科の「パースニップ」。にんじんに似た根菜ですが、にんじんよりも甘味があります。そんな「パースニップ」を、グリル、ペースト、フリットの 3 つの調理法で異なる食感や味わいをお楽しみ頂ける一皿に仕上げました。



素材の味を引き立てるラビゴットソースは、トマトやケッパーを使って酸味とパンチを加え、隠し味にはメープルシロップを使って優しさと甘さをプラスしています。また、野菜だけでなく豆や雑穀をソースに使用し、ピスタチオを彩ることで栄養バランスを整えてありますので、味わいの広がりをお楽しみください。

#### 「セロリのソルベ」

セロリの葉っぱを使用した、アヴァンデセール。通常は捨ててしまうセロリの葉を使用した環境にも優しい一品。牛乳ベースにレモンシロップの酸味を加えて、セロリ特有の苦味が苦手な方にもリラックス効果のある香りとともに、お楽しみいただけます。



### 【ウェルネス・ランチコース】

《営業時間》11:30 - 15:00(L.O. 14:30)

「メインのお肉とお魚をどちらも試したい」というゲストの声にお応えし、お肉とお魚をハーフ&ハーフでお楽しみいただけるメインをご用意。ショッピングの合間に、また女子会などにぜひご利用下さい。



《メニュー》

前菜:「マッシュルームの発酵ポターージュ」など 6 品を一皿で

メイン(魚&肉):茨城県産鮫鱈のロースト ちぢみ法蓮草と赤蕪 & 氷室豚のロースト 牛蒡コンフィと黒大蒜のピュレ

グランデセール:スープ・ティージャンジャンブル

パン、コーヒーまたは紅茶

《料金》4,400 円(税込) 《ペアリング料金》3,300 円(税込)～

※ノンアルコールでもペアリング(3,300 円(税込)～)のご提案をしております。詳しくはソムリエにお尋ね下さい

■贅沢なフレンチスタイルの「プレミアム・ディナーコース」

11 月に開業 1 周年を迎えるグランバツハ銀座では、国産の食材のみを使ったフレンチスタイルの「プレミアム・ディナーコース」をご用意。肉・魚のダブルメインが贅沢なコースです。



【プレミアム・ディナーコース】

《営業時間》18:00 - 22:00(コース L.O. 20:30、アラカルト L.O. 21:00)

《メニュー》

アミューズ:「海老 ビーツ アボカドのフムス」等 3 品を一皿で

前菜:カリフラワーズのブランマンジェ 蟹とトマトのジュレ ウニのせ

前菜:鱈のカルパッチョとミキユイ

メイン(魚):茨城県産鮫鱈とちぢみ法蓮草 ソースビスク

メイン(肉):常陸牛のロースト 牛蒡のコンフィ 九条葱のジェノバゼ

アヴァンデセール:セロリのソルベ

グランデセール:デザート・ババ

パン、プティフル、コーヒーまたは紅茶

《料金》13,200 円(税込) 《ペアリング料金》4,400 円(税込)～

※ノンアルコールでもペアリング(3,300 円(税込)～)のご提案をしております。詳しくはソムリエにお尋ね下さい



## ▼プレミアム・ディナーコースからのおススメメニュー

### 肉・魚のダブルメイン



メインは肉・魚の 2 品をご用意します。「茨城県産鮫鱈とちぢみ法蓮草 ソースビスク」の主役は鮫鱈。低カロリーで、タンパク源としても優秀な食材。手仕込みのブイヤベースをお好みのタイミングで注ぐと、新たな一面に出会える一品になっています。また「常陸牛のロースト 牛蒡のコンフィ 九条葱のジェノベーゼ」は、まず牛蒡のコンフィを一口。塩で水分を抜いて旨みを凝縮し、牛蒡本来の甘味をお楽しみいただけます。九条葱を下茹でし、甘みを出した「九条葱のジェノベーゼ」が、肉の旨味をさらに引き立てます。

### 「デセール・ババ」

「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフ 鎧塚俊彦氏が監修するグランデセール。「ババ」はナポリの伝統的な焼菓子で、アルコールを飛ばしたラム酒とレモンのシロップに丸一日漬け込み、大人の味わいに仕上げられています。「ババ」発祥と言われている店で技術を学んだ鎧塚氏ならではの逸品です。お好みで、ラム酒をプラスして、お召し上がりください。



## ▼シーズナルイベントを彩るメニューでお客様をお出迎え

### 開業 1 周年や新年を祝うメニューをご用意

11 月 30 日(水)に開業 1 周年を迎えるグランバツハ銀座では、11 月 14 日(月)～30 日(水)の間、「開業 1 周年記念メニュー」(税込:16,500 円)をご用意します。また 12 月 23 日(金)～25 日(日)には「クリスマスメニュー」、12 月 31 日(土)～1 月 2 日(金)には「ニューイヤー・セレブレーションメニュー」と、祝宴ムードいっぱいにお迎えます。クリスマスデコレーションもスタートしますので、冬のひとときをお過ごしください。

詳細につきましては、公式サイトや SNS にて順次、公開してまいります。

## ■ホテルグランバツハ東京銀座 概要

全国4拠点(熱海、仙台、京都、東京・銀座)にて展開しているホテルグランバツハでは、J.S. バツハの音楽でゲストをお迎えする静謐な環境と、きめ細かなおもてなしで寛ぎの時間を演出しています。昨年11月末に東京進出となったグランバツハ銀座では、「バツハとウェルネスキューズで心身が癒されるステイ」をコンセプトに、フレンチの技法を用いた心身に嬉しい「ウェルネスキューズ」と、グランドピアノのライブ演奏と共に、国内外から訪れるゲストをお迎えしています。

- ・ 施設名: ホテルグランバツハ東京銀座(Hotel GrandBach 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
- ・ 客室数: 144室(15階建て、延床面積:8,484㎡)
- ・ 施設: 1F レストラン「Wald Haus(ヴァルトハウス)」、2F バー&ラウンジ「Magdalena(マグダレーナ)」、ボードルーム「Wald Tür(ヴァルトトゥール)」(オープンキッチン付き)
- ・ WEBSITE: <https://www.grandbach.co.jp/ginza/>
- ・ Facebook: @Hotel GrandBach Tokyo Ginza
- ・ Instagram: @hotelgrandbachtokyoginza
- ・ Twitter: @GrandBachGinza



# GRANDBACH

“私たちは食と音楽を通して癒しと感動を提供します”

### 【本リリース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 事業部セールス&マーケティング(PR マネージャー:萩原)

TEL: 03-6300-6754、E-mail: [press@grandbach.co.jp](mailto:press@grandbach.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