

報道関係 各位

2026年6月15日
ホテルグランバツハ東京銀座

旬の桃と発酵のマリアージュ、からだに寄り添う夏のパフェ

フェルモンテ ピーチメルバ
グランバツハパフェ「Fermenté -Peach Melba-」を発売

ホテルグランバツハ東京銀座(所在地:東京都中央区銀座、総支配人:山瀬 富士夫)では、旬の桃と発酵のマリアージュを楽しむ「グランバツハパフェ『Fermenté -Peach Melba-(フェルモンテ -ピーチメルバ-)』」を2026年8月30日(日)まで、レストラン「ヴァルトハウス」にて提供しております。また、日曜日から水曜日のバータイムに、バー&ラウンジ「マグダレーナ」では、シャンパンのきめ細やかな泡と共に楽しむ「夜パフェ」を予約限定でご用意いたします。



光がきらめく夏の銀座。ショッピングや街歩きを楽しむひとときの中、涼やかな空間で味わう旬の桃を使ったデザートはいかがでしょうか。ホテルグランバツハ東京銀座がこの夏お届けするのは、「ピーチメルバ」をウェルネスの視点で再解釈した『Fermenté -Peach Melba-(フェルモンテ -ピーチメルバ-)』です。19世紀末に誕生したピーチメルバは、桃を主役に、バニラアイスとフランボワーズで彩られたクラシックデザートとして知られており、時代や土地によってさまざまな趣向が添えられてきました。

『フェルモンテ -ピーチメルバ-』は、上品な甘みとみずみずしい香りがふわりと広がる白桃を主役に、夏らしい涼やかなフルーツと、シェフこだわりのウェルネスなエッセンスがグラスに閉じ込められた一品です。ひとさじすくうと、桃と相性のよいヨーグルトムースのさわやかさと、バニラアイスのひんやりとしたくちどけが広がり、さらに食感を楽しむココナッツを忍ばせた全粒粉クランブルが夏らしい風味を広げます。そこに、当ホテルのシェフが得意とする発酵の技法を取り入れ、やさしい甘みと旨みをたたえた発酵フランボワーズのあざやかな色どりと深みが、クラシックなピーチメルバに新たな魅力を添えています。お好みで別添えの自家製の桃甘酒を注ぐことで、濃厚な和の甘みが加わり、ひとつのパフェの中で異なる味覚の調和をお楽しみいただけます。

発酵が育む豊かな味わいと、夏の美肌にうれしいビタミンCを贅沢に含む桃やフランボワーズを重ねた夏限定のグラン
バツハパフェ。銀座で過ごす午後のひとときや、一日の終わりのシャンパンと共に、ご褒美デザートとしてご堪能ください。

「グランバツハパフェ『フェルモンテ -ピーチメルバ-』の概要

提供期間： 2026年8月30日(日)まで

<ティータイム>

提供場所： レストラン「ヴァルトハウス」(1階)

提供時間： ティータイム(15:00 - 17:30 (L.O.17:00))

料 金： パフェ単品 1,936円、パフェ+ロンネフェルトティーセット 2,904円

<バータイム>

提供場所： バー&ラウンジ「マグダレーナ」(2階)

提供時間： バータイム(19:00 - 21:00) 日曜日から水曜日 前日 21 時までの事前予約制

料 金： パフェ+シャンパンセット 3,630円

【お客様からのご予約・お問合せ】

<予約方法>	オンライン予約、またはお電話にてご予約ください。
(ホテルウェブサイト)	https://www.grandbach.co.jp/ginza/
(レストラン直通番号)	TEL / 03-5550-2227

- ・掲載写真はすべてイメージで、実際と異なる場合があります。
- ・メニュー内容は食材の入荷状況等の理由により予告なく変更となる場合があります。
- ・すべての料金表示は消費税(10%)とサービス料(10%)を含んでおります。

■ホテルグランバツハ東京銀座 について

全国4か所(仙台、銀座、熱海、京都)にて展開するホテルグランバツハは、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。ホテルグランバツハ東京銀座では、「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、グランドピアノなど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。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先】

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント

担当:セールス&マーケティング部 | ホテルグランバツハプレス窓口(担当:高木・霜山)

E-mail: 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

TEL/03-6300-6754、FAX/03-3349-1217

<https://www.grandbach.co.jp/>