

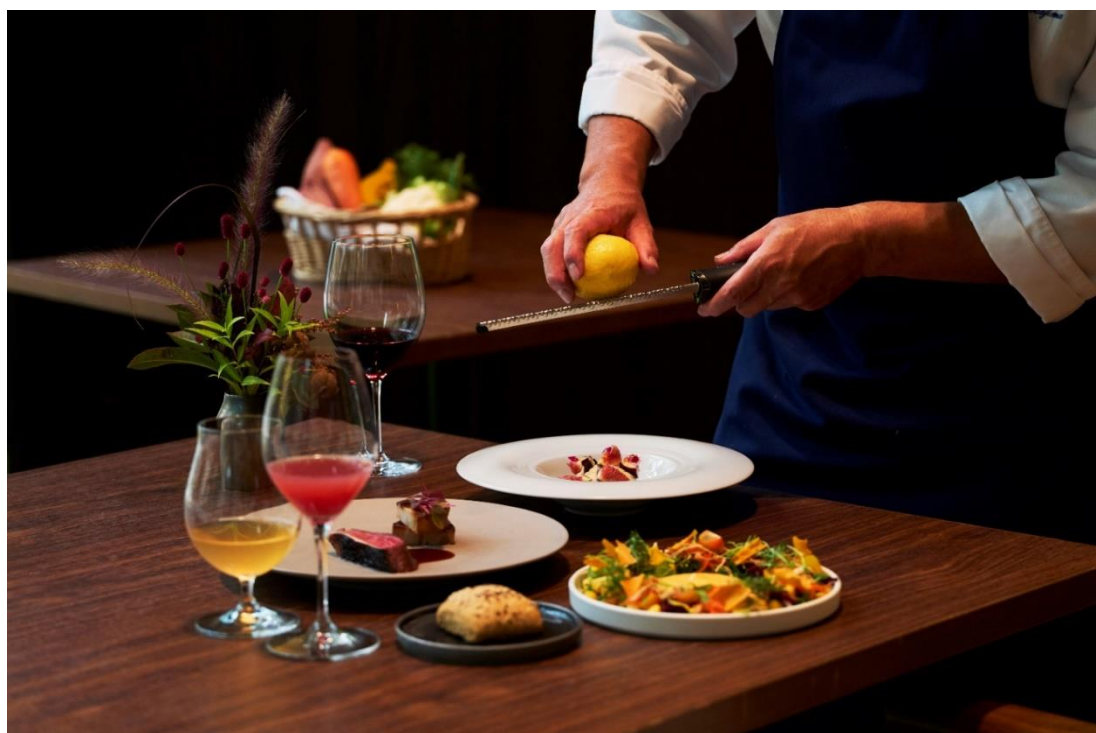
2026年9月1日
ホテルグランバツハ東京銀座3種のドリンクペアリングで大切な人たちと味わい語らう
～秋の銀座の Wine & Dine～

ウェルネス ・テーブル セイヴァー

The Wellness Table -Savor(集い)-」を発売

2026年9月5日(土)～11月30日(月)

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、レストラン「ヴァルトハウス」にて、共に訪れた人たちとの会話や料理、ドリンクペアリング、そしてその場に流れるにぎやかな空気を楽しむ、「The Wellness Table -Savor(集い)-」を2026年9月5日(土)より提供いたします。



コースで、ランチ 778kcal、ディナー923kcal※に抑えつつ、発酵の知恵と旬の食材を取り入れ、おいしさとウェルネスを両立した「ウェルネス・テーブル -Savor(集い)-」

■大切な人たちと味わい、語らう — ペアリングを選び、楽しむ秋の Wine & Dine

料理を味わうだけでなく、ワインやティーとともに語らい、その場に流れる時間までも楽しむ食文化が世界各地にはあります。ホテルグランバツハ東京銀座では、人が集まり、楽しむ食の豊かさを「-Savor(集い)-」というテーマに込め、食事を囲む時間そのものを慈しむ秋の Wine & Dine 体験をご提案します。

今回の「ウェルネス・テーブル -Savor(集い)-」では、シェフが、会話が弾むテーブルを願って創作したこの秋のコースとともに、ワイン、ロンネフェルトティー、オリジナル発酵ドリンクから選べる 3 種のドリンクペアリングをご用意しました。同じメニューに舌鼓を打ちながら、お酒を楽しみたい方もウェルネスを大切にしたい方も、それぞれのシチュエーションに合わせたペアリングで、ともに秋の恵みを堪能する時間をお過ごしいただけます。

フレンチの美味しさとウェルネスを追求するシェフの感性が息づく秋のコースと、バリエーション豊かなペアリングドリンクとのマリアージュ、そして大切な人たちとの尽きない会話を楽しむ銀座の Wine & Dine。ホテルグランバツハ東京銀座での、心弾むひと時をお届けします。

※参考に、「牛肉のボロネーズパゲティー」一皿は、約 858kcal(あすけんより)

～集いの時間をさらに豊かにする 3 種のペアリング～

・自家製発酵ドリンクペアリング



当ホテルを象徴する自家製の発酵ドリンクをペアリングしました。アルコールを召し上げられない方にもお楽しみいただけます。

例えば魚料理には、中国緑茶「龍井茶(ロンジン茶)」をベースにしたコンブチャをご用意。ロンジン茶ならではの爽やかな香りと発酵由来の酸味が、太刀魚の香ばしさや茄子の甘みを引き立て、豆乳クリームのコクを心地よくまとめます。

・ロンネフェルトティーペアリング

ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」の認定ティーマスターが在籍するホテルグランバツハ東京銀座ならではのティーペアリング。今回は、多彩な個性を持つ数あるロンネフェルトティーの中から、世界三大銘茶「キムン」をセレクト。すっきりとした飲み心地が奥行きのある発酵食材の味わいを引き立てます。スモーキーな香りとほのかな甘みが生み出す上質な調和をお楽しみください。

・ワインペアリング

経験豊かなソムリエが、発酵の知恵を生かしたフレンチコースの魅力を格別にするワインを厳選します。肉料理にお勧めするのは「2023 ブルイイ ヴィエイユ・ヴィーニュ／ドメーヌ・ド・サンテネモン」。ガメイならではののみずみずしい果実味が、発酵ブルーベリーソースに寄り添い、常陸鴨の旨みを軽やかに引き出す一杯です。

■「ウェルネス・テーブル -Savor(集い)-」のメニューから

1 食分の目安となる約 120g 以上の野菜を楽しめるシグネチャーディッシュ

「ベジブーケ・ファースト」



紅葉に彩られた森を思わせるような華やかな一皿。かぼちゃやさつまいも、柿など秋ならではの野菜や果物のやさしい甘みに、発酵させた人参やビーツ、かんぴょうのピクルスがもたらす酸味と香りを重ねました。今回初めて取り入れたドライえのきはサラダに意外性のある香ばしさももたらします。糖質を多く含む秋野菜を使用しながらも、全体を軽やかに楽しめるよう、豆乳ヨーグルトをベースにしたエスプーマを添え、まろやかな口当たりで素材を包み込みます。お好みでスパイスミックスを加えることで、味わいに新たな香りのニュアンスが広がります。

※野菜を先に食べることで、同じ食事内容でも血糖値の上昇が緩やかになると報告されており、生活習慣病や肥満の予防に役立つ事が期待されている。

太刀魚の香ばしさと焼き茄子のみずみずしさを楽しむ秋の魚料理

「太刀魚のグリル 茄子とおかひじき 豆乳クリーム」

秋に旬を迎える太刀魚。塩麴を使い、旨みを引き出して香ばしく炙り、皮はパリッと香ばしく、身はほろりとほどける火入れが絶妙な魚料理です。ソースには、発酵によって素材の旨みや甘みを引き出した自家製の発酵トマトを使用。さらに野菜の皮や葱、生姜、椎茸などを乾燥させて旨みを凝縮した野菜ブイヨンと昆布だしを合わせ、ヴァン・ジョーヌの熟成感ある香りを重ねることで、塩味に頼りすぎることなく、やさしい味わいと満足感を両立させています。



シェフの故郷・茨城の豊かな恵みが凝縮されたメインディッシュ

「常陸鴨のロースト 茨城産レンコンと発酵ブルーベリーソース」



温暖な気候と広大な台地が広がる茨城県の豊かな風土が育んだ「常陸鴨」と「レンコン」を主役にした秋のメインディッシュ。赤身の旨みと軽やかな脂が特長の常陸鴨に、全国有数の生産地として知られる茨城県産レンコンのみずみずしい甘みとサクサクとした食感を合わせました。ソースには深まる秋に合うしっかりとした味わいの赤ワインとマデラ酒、フンドヴォーをじっくりと煮詰めたソースを使用。発酵ブルーベリーが醸し出す果実味が鴨肉との豊かなマリージュを感じさせます。

故郷・茨城の豊かな実りを、秋ならではの味わいとして表現したシェフ北島こだわりの一皿です。

～シェフが描く、発酵を尽くした「ウェルネス・テーブル」の味わい～

フレンチに、発酵の技法を取り入れた「ウェルネス・キュイジーヌ」を追求する料理長の北島。

「発酵」は、フレンチを次の段階へ進める要素であり、自分の料理には欠かせない存在、と語ります。発酵が生み出す味わいの奥深さに魅了され、持ち前の探究心から、今のように発酵が注目されるはるか昔、15 年以上前より自分の手で発酵食品を作ることに取り組んできました。

原点にあるのは、「人に喜んでもらうこと」。幼い頃、祖母が営むお店を手伝う中で、お客様から掛けられた「ありがとう」の一言が、からだにやさしく、それでいて満足感のある食を届けたいという想いの礎となっています。

料理人として多くの経験を重ねる中で、出会ったのが、地元・茨城にも息づく発酵の知恵。発酵がもたらす可能性を探りながらフランス料理との調和を追求し続け、ウェルネスと美味しさを両立する現在のスタイルに確かな手応えを感じられるようになったのは、ここ数年のことだと語ります。



今回の「ウェルネス・テーブル -Savor(集い)-」では、これまで以上に発酵の技法を複雑に取り入れています。

「食欲が戻ってくる秋は、滋味をたたえた食材と、発酵がもたらす味わいをじっくり堪能できるのが魅力です。料理やペ어링、会話を通して、ぜひこの季節ならではの豊かな時間を楽しんでいただけたら。」

料理長 北島 貞治(きたじま さだはる)

フランス料理に感銘を受け、フレンチレストランにて料理人としてのキャリアをスタート。その後、国内のホテルにて研鑽を積む。

2016 年に株式会社グリーンホスピタリティーマネジメントに入社し、運営ホテルにてレストラン副料理長などを歴任。2021 年よりホテルグランバツハ東京銀座レストラン「ヴァルトハウス」に着任し、2022 年 8 月より料理長に就任。発酵文化の盛んな茨城・常総市の出身で、和の食文化にも深く親しんできた背景を持ち、フランス料理に和の技を自然に織り交ぜた表現を得意とする。

ウェルネスフード・コンシェルジュ 大島 瑠梨子(おおしま るりこ)

大学で栄養学を学び、管理栄養士資格を取得後、2012 年に株式会社グリーンハウスへ入社。法人向けのメニュー開発・栄養管理や、特定保健指導など、食と健康に関わる業務に幅広く携わる。2021 年、ホテルグランバツハブランド初の「ウェルネスフード・コンシェルジュ」に就任。現在はシェフと連携し、ウェルネスをテーマにした料理の開発を担当するほか、食事・運動・睡眠を含めたライフスタイル全般のアドバイスやカウンセリング、各種ウェルネスイベントを通じて、ゲスト一人ひとりに寄り添った提案を行っている。



■The Wellness Table ～ホテルダイニングで過ごす、心地よいモダンウェルネスの形～

「The Wellness Table(ウェルネス・テーブル)」は、四季の食材が見せる豊かな表情とフレンチの技法、そして受け継がれてきた発酵の文化を、“テーブルを囲む”というひとつの発想で結んだ、ホテルグランバツハ東京銀座が新たに広げていく食体験です。

美味しさの深みを育て、からだにやさしく寄り添うシェフの発酵技術と、食べる人のことを思い、食材と向き合うウェルネスフード・コンシェルジュの二つの感性が響き合うことで、料理には軽やかさと奥行きが自然に宿ります。

大切にしているのは、丁寧に用意した料理を囲むひとときが、食事をする人の心とからだをそっとととのえていくこと。テーブルで交わされる会話や時間、街の空気感までもがゆるやかにつながり、ホテルダイニングに新しい豊かさをもたらす—それが私たちの考える、これからのウェルネスの形です。

「ウェルネス・テーブル -Savor(集い)-」の概要

提供期間： 2026 年 9 月 5 日(土)～11 月 30 日(月)

提供時間： ランチ 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)、ディナー 18:00 - 22:00 (コース L.O.20:00)

提供場所： レストラン「ヴァルトハウス」(ホテルグランバツハ東京銀座 1 階)

料 金： ランチコース 4,840 円 ディナーコース 7,870 円 ※ディナーコースは前日 21:00 までの事前予約制
発酵ドリンクペアリング 2,800 円 ロンネフェルトティーペアリング 2,300 円
ワインペアリング 3 杯 3,800 円 4 杯 4,800 円

「ウェルネス・テーブル -Savor(集い)-」ランチコース



The Wellness Table -Savor(集い)-

メニュー

ベジブーケ・ファースト

茸のフラン 栗とエストラゴンの香り ★★

ニシンの瞬間燻製 インカのめざめと発酵オニオン ★

太刀魚のグリル 茄子とおかひじき 豆乳クリーム

常陸鴨のロースト 茨城産レンコンと発酵ブルーベリーのソース

白いんげん豆のムース 無花果と発酵オートミールのクランブル

パン

コーヒーまたは紅茶

★ディナーのみ

★★ディナーはトリュフ添えになります

【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。
- ・記載のカロリーは推定値となります。
- ・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/>