

2026 年 9 月 1 日
ホテルグランバツハ東京銀座

ほろ苦いティラミスと、上品な甘さの洋梨。銀座で味わう秋の余韻

グランバツハパフェ「^{フェルモンテ}Fermenté^{ティラミス}-Tiramisu-」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、ティラミスをベースに、秋の果実と熟成の味わいを重ねた「グランバツハパフェ『Fermenté -Tiramisu-(フェルモンテ -ティラミス-)』」を、レストラン「ヴァルトハウス」にて 2026 年 9 月 5 日(土)~11 月 30 日(月)の期間限定で販売します。バー & ラウンジ「マグダレーナ」では、シャンパンとともに楽しむ予約限定の「夜パフェ」も、日曜日から水曜日のパータイムにご用意します。



夏の暑さも一段落し、銀座の街が落ち着きを取り戻してきたこの時季、ホテルグランバツハ東京銀座がそれぞれの秋時間を過ごす方にお届けするのは、コーヒーのほろ苦さとマスカルポーネチーズのクリーミーな甘みが世界中で愛される「ティラミス」をオマージュしたパフェ、『Fermenté -Tiramisu-(フェルモンテ -ティラミス-)』です。

深みある香りや味わいに心惹かれるこの季節のパフェは、カカオの芳醇な香り、ロースト感のあるエスプレッソのほろ苦さとマスカルポーネのまろやかなコクがもたらすイタリアの都会的なスイーツに、みずみずしいしっとりとした洋梨コンポートの上品な甘さを重ねた、秋の実りを感じる豊かな味わいに仕立てました。

グラスの中に詰められたザクザクとしたクランブル、ひんやりとしたヴィーガンバニラアイスクリームなど変化のある口当たりを楽しみながら、コーヒージュレ、豆乳のミルクプリンがそれぞれの素材の味わいを優しく結び、最後のひと匙には、発酵レモンのコンフィチュールを。爽やかな酸味が心地よい余韻を残します。

別添でご用意したのは、数滴で記憶に残る味わいの変化をもたらす逸品として知られる 12 年熟成バルサミコ。時間をかけて作り出された熟成によるプラムのような果実味や、スパイスを思わせる複雑な香りが広がります。お好みで少しずつ加えながら、変化をご堪能ください。

秋の銀座でスイーツを楽しむ午後のひととき、気持ちよい季節の散策の合間の心地よい休息、観劇の前後の弾む会話のお供に、そして秋の夜長にグラスを傾けながら味わう大人のご褒美として、この季節だけのマリアーージュをご堪能ください。

「グランバツハパフェ『フェルモンテ -ティラミス-』の概要

提供期間： 2026 年 9 月 5 日(土)～2026 年 11 月 30 日(月)

<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 1,950 円、パフェ+ロンネフェルトティーセット 2,900 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/>