



2019年11月7日  
東日本旅客鉄道株式会社  
北海道旅客鉄道株式会社  
西日本旅客鉄道株式会社  
株式会社JR東日本サービスエーション

## 「グランクラス」軽食に新メニュー（12月～3月）が登場！

東北・北海道新幹線、北陸新幹線「グランクラス」では地域の魅力を感じていただける軽食等を提供しておりますが、このたび12月1日より新メニューが登場します。

「冬味紀行」をテーマに、2020年3月で開業5周年を迎える北陸新幹線では「蟹」や「春子」、東北・北海道新幹線では北海道の代表的な食材である「鱈」や「数の子」、東北の「鰯」等、冬ならではの味覚を盛り付けることで、冬の旅情感溢れる軽食としました。また、茶菓子は加賀棒ほうじ茶を使用したパウンドケーキをご提供します。

東北・北海道、北陸エリアの魅力を詰め込んだ、「グランクラス」しか味わえないこだわりの新メニューを上質な車内空間とともにご堪能ください。

### 1 軽食 ～新メニュー（12月～3月）～

監修：日本料理「一凛」店主 橋本 幹造氏

<北陸新幹線下り>

紅ずわい蟹酢  
春子酢  
小肌酢  
いくら醤油漬  
酢飯(石川県産 奥能登「棚田米コシヒカリ」)等



<北陸新幹線上り>

北陸産鰯竜田揚げ  
春子酢  
海老酢  
数の子  
酢飯(石川県産 奥能登「棚田米コシヒカリ」)等



北陸新幹線（長野～金沢駅間）は2015年3月14日に開業し、おかげさまで2020年3月14日で開業5周年を迎えます。JR 東日本と JR 西日本が共同で「北陸新幹線開業5周年キャンペーン」を2021年3月まで実施中です。

<東北・北海道新幹線下り>



鰯(梅煮・オイルサーディン)  
いくら醤油漬  
数の子  
白飯(宮城県産「だて正夢」等)

<東北・北海道新幹線上り>



鯨棒煮  
鯖幽庵焼  
数の子

白飯(宮城県産「だて正夢」等)  
※新函館北斗駅始発・新青森駅午前始発の  
列車の軽食となります



三陸産鰯照焼  
いくら醤油漬  
切り昆布佃煮

牡蠣飯(宮城県産「だて正夢」等)  
※新青森駅午後始発・盛岡駅始発の列車  
の軽食となります

※軽食の種類は臨時列車・在庫状況等により変更となる場合がございます。なお、軽食はお選びいただけません。

※メニューは仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

※画像の軽食の提供期間は12月～3月となります。その後、数カ月ごとに橋本氏監修によりメニューを変更いたします。

## 2 茶菓子 ～新メニュー(12月～3月)～

監修：「ホテルメトロポリタンエドモント」総料理長 兼「TRAIN SUITE 四季島」料理監修 岩崎 均氏



### 【加賀棒ほうじ茶のパウンドケーキ】

お茶の茎を焙じた「加賀棒ほうじ茶」の甘く香ばしい香りを生かし、すっきりと切れのある甘さと心地よい苦みのパウンドケーキに仕上げました。

※東北・北海道新幹線、北陸新幹線で提供いたします。

※画像の茶菓子の提供期間は12月～3月となります。その後、数カ月ごとに岩崎氏監修によりメニューを変更いたします。

## 3 提供開始日・対象列車

### (1) 提供開始日

2019年12月1日

### (2) 対象列車

東北・北海道新幹線、北陸新幹線のグランクラスアテンダントが乗車する全ての列車

※アテンダントによる車内サービスがない列車では、軽食やドリンク類の提供はありません。

※本プレスにおける写真は全てイメージです。

※都合により内容が変更になる場合や、ご希望に添えない場合があります。