



2020年9月10日
東日本旅客鉄道株式会社
株式会社JR東日本サービスクリエーション

「グランクラス」軽食に新メニュー（10月～11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いますが、このたび10月1日より新メニューが登場します。

新米のシーズンにあわせ沿線のお米を採用し、ごはんを中心としたメニュー構成としました。ごはんの旨さをシンプルに感じられる「白飯」を軸に、ごはんがすすむ「秋の魚」や「秋の野菜」を取り入れ、季節感とバランスを大事にした内容に仕立てています。

茶菓子は長野県産りんごを使用したアップルバター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」でしか味わえない、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（10月-11月）～

監修：日本料理「一凛」店主 橋本 幹造氏

＜東北・北海道新幹線上り＞ ※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

生芋こんにゃく辛子醤油煮
北海道産黄王かぼちゃ煮
北海道産豚肉焼
函館甘納豆「たま福来」
国産鮭甘酒漬け焼
白飯（北海道産「ふっくりんこ」）等



＜北陸新幹線上り＞

国産牛そぼろ
白海老焼売
蛸烏賊含め煮
羽二重餅（さつまいも）
マス酢
酢飯 志葉漬け
（富山県産「コシヒカリ・てんたかく」）等



<北陸新幹線下り>



舞茸煮

国産鮭甘酒漬け焼

北海道産小豆おはぎ

白飯(長野県佐久産「コシヒカリ」)等

<東北・北海道新幹線上り>



国産秋鮭フライ

玉子焼(宮城県産鶏卵)

栗大福

白飯(福島県会津産「天のつぶ」)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

<東北・北海道新幹線下り>



国産牛しぐれ煮

国産さば甘酒漬け焼

北海道産小豆おはぎ

白飯(福島県会津産「天のつぶ」)等

※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。

※軽食は数に限りがございますので、予めご了承ください。

2 茶菓子 ～新メニュー(10月-11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



<アップルバターパウンドケーキ>

長野県産のりんごとバターの豊かな味わいにシナモンがほんのり香る、まるでアップルパイのようなパウンドケーキに仕上げました。

※東北・北海道新幹線、北陸新幹線でご提供します。

3 ウイスキー ～新メニュー～

7月からグランクラスのウイスキーをリニューアルしています。



<オールドパー12年(50mL)>

すっきりした果実の甘さや、ほのかな蜂蜜の香りが特徴の柔らかなブレンドスコッチウイスキー。滑らかな舌触りの先に、暖かみのある余韻が続きます。ストレート、ロック、水割り、またはハイボールがおすすめです。お食事と合わせてお楽しみください。

4 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日

2020年10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。

《新型コロナウイルス感染防止対策について》

安心してご乗車いただけるよう、感染防止対策に向けた取り組みを実施しています。

- ・定期的な車内清掃及びお客さまの手指が触れる箇所に消毒液などを使用した消毒清掃の実施
- ・空調装置による車内換気の常時実施
- ・アテンダントのマスク及び手袋着用のほか、体調チェック、定期的な手洗い、手指の消毒の実施 など