



2020年11月6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（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を提供していますが、このたび12月1日より新メニューが登場します。

「日本の冬は食材の宝庫」をテーマに、東北・北海道新幹線では「数の子」や「松前漬け」といった雪国が育んだ知恵である保存食文化を、北陸新幹線では「かに」の他、北陸の冬を代表する「ぶり」を使用した料理「かぶら寿司」等、それぞれの沿線ならではの日本の冬を表現しました。

茶菓子は笠間産の栗を使っ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」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（12月 - 3月）～

監修：日本料理「一凜」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

松前漬

北海道産和牛しぐれ煮

かぼちゃ饅頭

味付け数の子

みがき鯉甘露煮

酢飯（北海道産「ふっくりんこ」）等



＜北陸新幹線上り＞

国産牛しぐれ煮

羽二重餅（柚子）

蜚鳥賊含め煮

さつまいもレモン煮

かに飯（富山県産「コシヒカリ・新大正もち米」）

ぶりとかぶら押し寿司

（富山県産「コシヒカリ・てんたかく」）等



<北陸新幹線下り>



いくら醤油漬

加賀揚

国産牛しぐれ煮

かに飯(長野県産「コシヒカリ」)等

<東北・北海道新幹線上り>



仙台牛煮

三陸産花小えび佃煮

国産ぶり甘酒漬け焼

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>



鮭甘酒漬け焼

北海道産小豆おはぎ

帆立南蛮漬

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(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



<笠間産くりのパウンドケーキ>

笠間のくりを渋皮ごと使ったペーストを生かし、しっとり風味豊かに焼き上げました。ほんのり香る洋酒が繊細な余韻を残します。

※香りづけに洋酒を使用しています。

※東北・北海道新幹線、北陸新幹線でご提供します。

3 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日

2020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。

《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等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 等