



GranClass

2021年6月23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（飲料・軽食あり）」軽食に 新メニュー（7月 - 9月）が登場！

- 東北・北海道新幹線、北陸新幹線「グランクラス（飲料・軽食あり）」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。
- このたび、東北・北海道新幹線では「夏祭りへの郷愁」、北陸新幹線では「北前船の置き土産」をコンセプトとした、日本料理「分とく山」総料理長 野崎洋光氏監修の新メニューをご提供します。
- 茶菓子は「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 岩崎均氏監修のほおずきのジャム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（7月 - 9月）～

監修：日本料理「分とく山」総料理長 野崎 洋光氏

<東北・北海道新幹線上り>

紅鮭塩焼き
一口昆布巻
里芋うに和へ
にしん甘露煮
白飯 小梅 黒胡麻

（宮城県産「ひとめぼれ」または北海道産「ふっくりんこ」「きらら」ブレンド）等

～祭りの後の静けさとともに心安らぐ瞬間を白飯や鮭で表現～



<北陸新幹線上り>

ます燻寿司
信田寿司
ぶり寿司
蛸烏賊・ツブ貝旨煮
蓮根粉鯉揚
白海老奉書巻

厚焼き玉子（富山県小矢部卵使用）等

～北陸を代表する寿司等で日本海の恵みを堪能～



<東北・北海道新幹線下り>

ごま豆腐炒り米揚
里芋夏衣揚げ煮
合鴨芥子風味
帆立碧あん掛け
奥州ちらし寿司 穴子・海老・いくら 等

～夏祭りの晴れやかさを
ちらし寿司でイメージ～



<北陸新幹線下り>

朝涼煮
穴子昆布巻
かます塩焼き
牛あけぼの煮
鰻ちらし寿司 鰻・海老・いくら 等

～ちらし寿司で旅への華やぎ
と上品さを演出～



※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（7月 - 9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



<ほおずきのパウンドケーキ>

甘酸っぱく芳醇な香りの新潟県妙高市産食用ほおずきのジャムを使い、プチっとした種の食感も楽しいパウンドケーキに仕上げました。

※ほおずきソースにはちみつが含まれています。

※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

東北・北海道新幹線：2021年7月1日～

北陸新幹線：車内サービス再開後の提供となりますので、決定次第、お知らせいたします。

(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