



2021年9月29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（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（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「秋の紅葉狩りへ」、北陸新幹線では「北陸の凛々しい山景と」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 岩崎均氏監修の玄米コーヒーパウンドケーキをご提供します。
- 東北・北海道、北陸エリアの魅力が詰め込んだ「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「分とく山」総料理長 野崎 洋光氏

<東北・北海道新幹線上り>

茶飯 椎茸 しめじ せり 栗
玉子焼き 印元
かつお竜田揚
蓮根枝豆挟み揚
とり松風 銀杏
竹輪いかだ焼き
なす菊花田楽
南瓜雑魚煮 等

～戻り鰹や秋の彩りを栗や
銀杏でイメージ～



<北陸新幹線上り>

さば寿司
のり巻き二種
玉子焼き
いわしの梅風味煮
さつま芋甘露煮
里芋田楽 パプリカ
豆のごま和え
山芋梅しそ巻き揚 等

～北陸をイメージしたさば
寿司や遊び心のあるのり巻
きを堪能～



<東北・北海道新幹線下り>

栗おこわ 栗 ささげ せり 人参
ねぎ入り玉子焼き
椎茸二身揚
秋刀魚の甘露煮
帆立煮 パプリカ 印元
きのこと柚子和え
海老衣揚 等

～秋刀魚やささげの入った栗
おこわで季節と旅情を表現～



<北陸新幹線下り>

松茸ご飯 松茸 人参 印元
蒟蒻煮
茄子煮
ごぼう信田巻き
牛肉ごぼう巻き 印元 人参
厚揚げきのこと和え 枝豆
穴子しそ揚 等

～秋を代表する松茸ご飯で季
節感を演出～



※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 ～（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



<玄米コーヒーパウンドケーキ>

玄米は、山形県東置賜郡高畠町で江戸時代から続く農家の 12 代目の遠藤五一さんが農薬や化学肥料を一切使わずに栽培したものを使用しています。この玄米をじっくり焙煎して 黒焼きし、パウダー状にしたものを使ってパウンドケーキに仕上げました。

3 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日

2021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。

4 その他

- ・現在、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、酒類提供を休止しています。サービス再開については、別途ホームページ等でお知らせします。
- ・お客さまに安心してご乗車いただけるよう、新型コロナウイルスの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