



GranClass

2022年3月24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（4月 - 6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ご提供しています。
- このたび、東北・北海道新幹線では「北国の春遊踏青^{しゅんゆうとうせい}」、北陸新幹線では「春の海自慢」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 岩崎均氏と、「ホテルメトロポリタン エドモント」シェフパティシエ井山架展氏^{いやまみつひろ}が加わり監修した東北産よもぎと三温糖の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。

※なお、東北新幹線では3月16日に福島県沖で発生した地震の影響により、現在も郡山～一ノ関間で運転を見合わせるとともに、「グランクラス（飲料・軽食あり）」のサービスについても提供を見合わせています。「グランクラス（飲料・軽食あり）」のサービスについては、全線運転再開以降の提供を予定しています。ご利用のお客さまにはご迷惑をおかけし、申し訳ございません。

1 軽食 ～新メニュー（4月 - 6月）～

監修：日本料理「分とく山」総料理長 野崎 洋光氏

<東北・北海道新幹線下り>

茶飯（あさり出汁風味）

菜種そばろ 野沢菜 煮ホタテ 人参

えび生姜風味

菜の花

玉蒟蒻おかか和え

さわら利久焼き

軟骨入り鶏つくね

赤パプリカ

玉子焼き



<東北・北海道新幹線上り>

茶飯

筍含め煮 錦糸玉子 刻み海苔 ごとみ醤油煮
玉子焼き
鶏肉揚げ煮
にしんチーズ焼き
焼きホタテ
茄子・麩の味噌和え
赤パプリカ
しそ巻き



<北陸新幹線下り>

茶飯（あさり出汁風味）

錦糸玉子 刻み海苔 鮭塩焼き 菜の花
蓮根きんぴら
さわら利久焼き
玉子焼き
煮物
えび 筍 よもぎ麩 蒟
いかいしる焼き
鰻の蒲焼



<北陸新幹線上り>

菜種茶飯

ほたるいか沖漬け 錦糸玉子 紅ズワイ
いくら 蒟
鶏肉あっさり煮
白滝真砂和え
いんげん
里芋胡麻コロ
麩辛子和え
玉子焼き



※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 ～（4月 - 6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

「ホテルメトロポリタン エドモント」シェフパティシエ 井山 架展氏



<東北産よもぎと三温糖のパウンドケーキ>

東北産のよもぎを使い、もっちりとした食感が楽しい春を感じるパウンドケーキに仕上げました。ふわっと広がるよもぎの爽やかな香りと、三温糖のコクによる上品な甘みをお楽しみください。

3 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日

2022年4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

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