



2022年6月17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 夏（7月 - 9月）の新メニューが登場！

- 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「北国の夏土用」、北陸新幹線では「北陸の夏滋養」をコンセプトとした、日本料理「分とく山」総料理長 野崎洋光氏監修の夏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 いよまみつひろ 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が監修した新潟県産茶豆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。

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・北海道新幹線下り>

酢飯

合鴨からし風味 わけぎ とろとろ玉子
きんぴらごぼう
蓮根磯辺天ぷら
茄子のしぎ焼き
赤パプリカ
白滝なめたけ和え 枝豆
うなぎ蒲焼き



<東北・北海道新幹線上り>

酢飯

牛肉煮 印元 玉子そぼろ
鮭味噌漬け焼き
蒟蒻おかか和え
煮帆立
蓮根煮
穴子昆布巻き
豆とおからのサラダ
赤パプリカ



<北陸新幹線下り>

ご飯

煮穴子天ぷら わけぎ とろとろ玉子

南瓜煮

蒟蒻含め

茄子揚げ浸し

鶏肉山椒風味

赤パプリカ

春雨サラダしそ風味 枝豆

カジキ漬け焼き



<北陸新幹線上り>

ご飯

牛肉煮 印元 玉子そぼろ

鶏照り焼き

雑魚獅子唐

鮭塩焼き

海老天ぷら

里芋胡桃田楽



※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 ～ (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

「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



<新潟県産茶豆のパウンドケーキ>

新潟県産「くろさき茶豆」をベースに、国の名勝に指定されている日本海「笹川流れ」の塩をアクセントに加えました。茶豆の豊かな香りと彩りが夏にぴったりなパウンドケーキです。

3 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日

2022年7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

お客様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様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