

ご家庭でも旅の味わいを！「グランクラス」こだわりの 軽食・茶菓子セットに夏メニューが登場！

- 東日本旅客鉄道株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：深澤 祐二）、株式会社 JR 東日本クロスステーション（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：西野 史尚）および株式会社日本ばし大増（本社：東京都荒川区、代表取締役社長：稲山 健輔）は、グランクラスの夏メニュー提供開始に合わせて、軽食・茶菓子のセットを期間限定で「駅弁屋 祭 グランスタ東京店」などで販売します。
- 軽食は「分とく山」総料理長 野崎 洋光（のざき ひろみつ）氏監修による、季節ごとに沿線地域の食材を取り入れたこだわりのメニューです。また、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（いわさき ひとし）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（いよま みつひろ）氏が監修した、新潟県産茶豆のパウンドケーキとのセットとなります。
- ご好評いただいた春メニューに引き続き、ご家庭でも旅の味わいを感じていただける、軽食・茶菓子セットの夏メニューとなっています。この機会にぜひグランクラスで提供しているこだわりの味をお楽しみください。

1 販売期間

- (1) 東北・北海道新幹線 下り（東北・北海道方面行き）軽食・茶菓子セット
2022年7月1日（金）から2022年7月14日（木）まで
- (2) 北陸新幹線 下り（北陸方面行き）軽食・茶菓子セット
2022年7月15日（金）から2022年7月28日（木）まで
- (3) 東北・北海道新幹線 上り（東京方面行き）軽食・茶菓子セット
2022年9月1日（木）から2022年9月14日（水）まで
- ※7月29日（金）から8月31日（水）までの販売はございません。

2 販売箇所

- (1) 東京駅 改札内中央通路
「駅弁屋 祭 グランスタ東京店」 全日 5:30 から 22:00 まで
- (2) 新宿駅 南口改札内
「駅弁屋 頂」 全日 6:30 から 21:00 まで
- (3) 大宮駅 エキュート大宮内
「駅弁屋 旨囲門 エキュート大宮店」 全日 6:00 から 22:30 まで
- (4) 鉄道博物館内（鉄道博物館の休館日は休業）
「455 ランチトレイン前 駅弁屋」 平日 11:00 から 15:00 まで
土日祝 10:30 から 15:00 まで



駅弁屋 祭 グランスタ東京店

※販売状況などにより販売店舗を増やす場合がございます。

3 商品紹介

(1) 軽食メニュー

製造：株式会社日本ばし大増

監修：日本料理「分とく山」総料理長 野崎 洋光氏

①東北・北海道新幹線 下り（東北・北海道方面行き）メニュー



夏のお献立

[右膳]

酢飯

合鴨からし風味 わけぎ とろとろ玉子

[左膳]

・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

②北陸新幹線 下り（北陸方面行き）メニュー



夏のお献立

[右膳]

ご飯

煮穴子天ぷら わけぎ とろとろ玉子

[左膳]

・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

③東北・北海道新幹線 上り（東京方面行き）メニュー



夏のお献立

[右膳]

酢飯

牛肉煮 印元 玉子そぼろ

[左膳]

・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

(2) 茶菓子 新潟県産茶豆のパウンドケーキ

製造：株式会社 JR 東日本クロスステーション 十日町すこやかファクトリー

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「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。

※写真はイメージです。仕入状況などにより、食材が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※アレルギー物質を含む食品に関する表示については以下の URL よりご確認ください。

<https://www.jreast.co.jp/granclass/service.html>

4 販売価格

1,680 円（税込）

（軽食、茶菓子、グランクラスおしぼり、グランクラスオリジナル紙袋入り）

※軽食や茶菓子の単品販売は行いません。

※数に限りがあります。売切れの際はご容赦ください。