



2024年3月15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）」でリフレッシュメントの春メニュー（4月～6月）を提供します！

- 東北・北海道新幹線、北陸新幹線の「グランクラス（飲料・軽食あり）」では、洋食と和食からお選びいただけるリフレッシュメントをご提供しています。4月～6月頃の春メニューにつきまして、洋食では「DEAN & DELUCA」プロデュースの「爽やかな味覚、春の饗宴」、和食では「新緑、萌えよ！春」をコンセプトに、和食料理人 野崎洋光氏監修のもとご提供します。
- 茶菓子は「ホテルメトロポリタン エドモント」シェフパティシエ 井山架展氏いやまみつひろが監修した「蔵王クリームチーズとレモンのパウンドケーキ」をご提供します。
- 「グランクラス」でしか味わえない、こだわりの春メニューを上質な車内空間とともにご堪能ください。

1 リフレッシュメント（軽いお食事） ～春メニュー～

■洋食【4月～6月頃】（全路線共通）

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

爽やかな味覚、春の饗宴

春を感じるタケノコやソラマメと青森県産ハーブが香る前菜、鯖と石川県産お米のリゾット、旨みひろがる牛肉煮込みとゆりねを合わせたシェパーズパイや、下北いちごの品ある香りが爽やかなケーキ。花開く旬の美味をお楽しみください。



<お品書き>

- ・タケノコとソラマメのジェノベーゼ
- ・鯖のトマトソース煮と石川県産お米のリゾット
- ・牛肉とゆりねのシェパーズパイ
- ・いちごのケーキ

■和食【4月～6月頃】（全路線共通）

監修：和食料理人 野崎 洋光氏

新緑、萌えよ！春

麗しき花から春愁うれう。海からは味わい深いあさりしぐれやべっこう若布、野からは歯ごたえよい筍うま煮や、ほろ苦い菜の花お浸しなど、春錦を求め東北へ北陸へ踏とうせい青を心待ちにした旅路の味を詰め込みました。

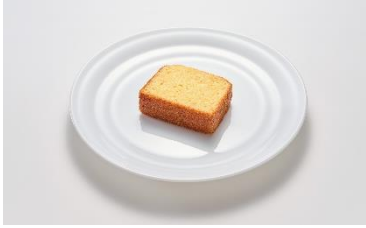


<お品書き>

- ・じゃがまめたと
- ・べっこう若布
- ・菜の花お浸し
- ・印元
- ・菜の花信田巻
- ・鶏白髪
- ・あさりしぐれ
- ・青森県産煮ホタテ
- ・キウイ酪寄せ
- ・筍うま煮

2 茶菓子【新メニュー】(4月～9月頃)

監修：「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



<蔵王クリームチーズとレモンのパウンドケーキ>

生乳とクリームからつくられたフレッシュタイプの蔵王クリームチーズを使用したパウンドケーキです。しっとりとした生地にレモンの爽やかな香りを合わせて、まろやかで優しい風味と味わいに仕上げました。

※茶菓子をご希望のお客さまは、グランクラスアテンダントにお申し付けください。

3 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日 2024年4月1日頃～

(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、上記メニューのご提供はありません。

※リフレッシュメントの提供数には限りがございますので、予めご了承ください。

※食品ロス削減や仕入れ状況の理由から、メニューの切り替わり時期などにおいて予定した内容から変更となる場合がございます。