



2024年11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冬メニュー（12月～3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。12月～3月頃の冬メニューにつきまして、洋食では「DEAN & DELUCA」プロデュースの「冬の美味セレクト」、和食では「冬景色」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。
- 「グランクラス」でしか味わえない、こだわりの冬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） ～冬メニュー～

#### ■洋食【12月～3月頃】

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

#### 冬の美味セレクト

この季節に美味しい食材をセレクトしました。ふっくらとした甘みの南瓜<sup>かぼちゃ</sup>や海の香り深い真鱈<sup>またら</sup>、ワインを飲んで育ったワインポークなど。これらの素材を活かした料理を車窓から眺める景色とともにお楽しみください。



#### <お品書き>

- ・北海道産南瓜<sup>かぼちゃ</sup>のパングラタン
- ・真鱈<sup>またら</sup>ブランドのリゾット
- ・ワインポークのラグー
- ・栗のスフレケーキ

#### ■和食【12月～3月頃】

監修：和食料理人 野崎 洋光氏

#### 冬景色

大きく季節を変えるこの時は心入れの料理が何よりのご馳走です。食物繊維が豊富な宮城県産茎わかめ<sup>まがたまこ</sup>や、出汁で優しく炊いた勾玉高野<sup>まがたまこ</sup>など、冬景色を求め旅する様に伝統の味を詰め込みました。



#### <お品書き>

- ・勾玉高野<sup>まがたまこ</sup>
- ・手毬絞<sup>てまりしぼ</sup>
- ・キウイ酪寄せ
- ・切昆布煮
- ・切干大根サラダ
- ・牛肉の八幡巻き<sup>やわたま</sup>
- ・宮城県産茎わかめ<sup>まがたまこ</sup>
- ・印元
- ・帆立南瓜<sup>かぼちゃ</sup>つまみれ

### 2 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日 2024年12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。