



2025 年 9 月 12 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秋メニュー（10月～11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。10月～11月頃の秋メニューにつきまして、洋食では「DEAN & DELUCA」プロデュースの「豊穡の実り」、和食では「奥州『秋』の豊作」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。
- 今回新メニューとして、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 ^{いやま} ^{みつひろ} 架展氏が監修した「長野県産 干し柿のパウンドケーキ」を、飲料は「南部美人 純米吟醸」をご提供します。
- 「グランクラス」でしか味わえない、こだわりの秋メニューを上質な車内空間とともにご堪能ください。

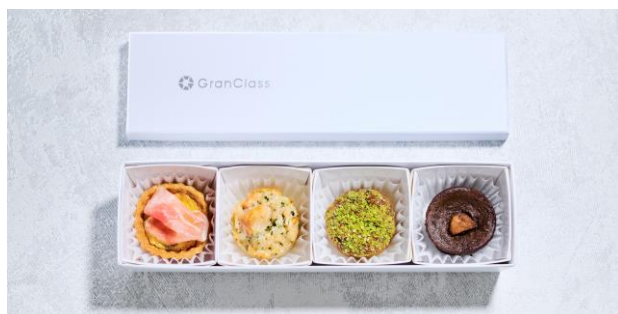
1 リフレッシュメント（軽いお食事） ～秋メニュー～

■洋食

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

豊穡の实り

実りの秋。マッシュルームの風味豊かなキッシュやハーブ香る北海道産秋鮭のリゾット。赤ワインで煮込んだ鹿肉と秋の訪れを感じさせる栗とショコラのデザート。色づく車窓から眺める紅葉とともに楽しみください。



<お品書き>

- ・マッシュルームと生ハムのキッシュ
- ・北海道産鮭“秋味”のハーブロースト
- ・鹿肉の赤ワイン煮グラチネ
- ・秋のガトーショコラ

■和食

監修：和食料理人 野崎 洋光氏

奥州「秋」の豊作

江戸を出発する心意気を表した浅利深川煮や、がんもと相性の良い塩トマト甘納豆。岩手と仙台の味噌で漬けた脂がのった三陸産銀鮭など、奥州の秋の豊作を詰め込みました。



<お品書き>

- ・がんも煮
- ・塩トマト甘納豆
- ・青菜おひたし
- ・ちりめんとお豆の山椒煮
- ・印元
- ・肉の二見寄せ ^{ふたみ}
- ・浅利深川煮
- ・柚子とりんごの酪寄せ（甘味）
- ・剣山わかめ炒り煮
- ・三陸産銀鮭味噌漬

2 茶菓子（10月～3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

<長野県産 干し柿のパウンドケーキ>

風味豊かなねっとりとした信州干し柿とやさしい甘味のきび砂糖を合わせました。アクセントに干し柿の粒を残し食感もお楽しみいただけます。

※「きび砂糖」はウエルネオシュガー㈱の登録商標です。

※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 飲料（10月頃～）



<南部美人 純米吟醸（180ml）>

岩手県二戸市産の酒造好適米「ぎんおとめ」を使用し芳醇で旨味がある純米吟醸酒を醸造しました。爽やかな吟醸香、心地の良い穏やかな果実感から米の旨味・甘味が徐々に広がり、その余韻を感じながら好きなお食事と共に楽しみいただければと思います。

※東北・北海道新幹線でのご提供になります。北陸新幹線では「九頭龍 純米（150ml）」をご提供します。

4 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日 2025年10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（飲料・軽食あり）の列車

※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。