



2026年3月13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「春風の口福」、和食では「福島三味」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、「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^{みつひろ}氏が監修した茶菓子「福島県産桃ジャムのパウンドケーキ」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

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

春風の口福

春風の口福。福島県郷土料理「いか人参」を洋食に仕立てたフリッタータや、真鯛と豆のずんだ風味のリゾット。福島県酒蔵の酒かすを使用したグラチネなど、お口に届く幸福とともに春旅をお楽しみください。



<お品書き>

- ・福島県郷土料理いか人参のフリッタータ
- ・真鯛とえんどう豆のリゾット
- ・鶏とレンコンのグラチネ
—福島県産酒かすの隠し味—
- ・いちごと桜のムース

■和食

監修：和食料理人 野崎 洋光氏

福島三味

春風がそよぐ季節。素材に想いをはせて福島牛ハンバーグや福島郷土料理のかんぷら、福島旨辛みそを織り交ぜた食事とともに旅のプロローグをお楽しみください。



<お品書き>

- ・福島牛ハンバーグ
- ・菜の花ゆば巻
- ・福島県郷土料理かんぷら大葉みそ
- ・いわしの土佐
- ・甘酒てんぷらまんじゅうと福島旨辛みそ
- ・ごごみ
- ・厚揚げふくめ煮
- ・海老錦てまり
- ・東北郷土料理しそ巻

2 茶菓子



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 ^{みつひろ} 架展氏

<福島県産桃ジャムのパウンドケーキ>

福島県産の桃のジャムを使用し、しっとりと仕上げました。桃の甘い香りと、優しい味わいをお楽しみください。

3 提供開始日・対象列車

- (1) 提供開始日 2026年4月1日（水）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。