



GranClass

2026年6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夏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、洋食と和食の2種類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おります。7月～9月頃にご提供する夏メニューでは、洋食は「DEAN & DELUCA」プロデュースの「香りひらく夏」、和食は「庄内の味覚」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いたします。

○上質な車内空間とともに、夏の彩りをふんだんに取り入れた「グランクラス」でしか味わえないこだわりの夏メニューをぜひご堪能ください。

1 リフレッシュメント（軽いお食事） ～夏メニュー～

■洋食

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

香りひらく夏

爽やかな夏の香りを感じていただける、とうもろこし・枝豆・トマトと山形県産のえごま豚の素材を活かしたお料理をご用意しました。新緑をゆらす夏風のようなリフレッシュメントをぜひご堪能ください。

■和食

監修：和食料理人 野崎 洋光氏

庄内の味覚

庄内地方の食文化から親しみのある山形郷土料理の漬け物おみ漬けや多菜な味の山形郷土料理のだし。香り高きだだちゃ豆や、自然に培われた庄内産なめこ。地域の恵の味を楽しんでください。



<お品書き>

- ・笹かまと枝豆のジェノベーゼ
- ・サバとチリトマトのソース煮スパイスリゾット
- ・山形県産えごま豚ととうもろこしのポルベッティーニレモンソース
- ・洋梨と紅茶のパンナコッタ

<お品書き>

- ・蒸し鶏と湯葉生姜煮
- ・山形郷土料理「だし」掛け
- ・里芋煮
- ・山形県庄内産なめこ
- ・烏賊黄金焼き
- ・揚げとうもろこし
- ・笹餅（甘味）
- ・だだちゃ豆のケーキサレ
- ・小茄子瑠璃煮
- ・山形郷土料理おみ漬け

2 提供開始日・対象列車

- (1) 提供開始日 2026年7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。