



2019年8月30日
東日本旅客鉄道株式会社
北海道旅客鉄道株式会社
西日本旅客鉄道株式会社
株式会社JR東日本サービス

「グランクラス」軽食に新メニュー（10月～11月）が登場！

東北・北海道新幹線、北陸新幹線「グランクラス」では地域の魅力を感じていただける軽食等を提供しておりますが、このたび10月1日より新メニューが登場します。

「秋の収穫祭」をコンセプトに、食材には秋が旬の栗や銀杏、秋刀魚や鮭を盛り込むことで、実りの秋を存分に感じられる軽食としました。また日本酒は軽食にあわせて秋限定の「冷卸」「秋上がり」を、茶菓子は青森県産りんごを使用したパウンドケーキをご提供します。

東北・北海道、北陸エリアの魅力を詰め込んだ、「グランクラス」しか味わえないこだわりの新メニューを上質な車内空間とともにご堪能ください。

1 軽食 ～新メニュー（10月～11月）～

監修：日本料理「一凛」店主 橋本 幹造氏

<北陸新幹線下り>

鱈幽庵焼き
秋刀魚甘辛煮
隠元豆煮浸し
鶏団子
銀杏ご飯（長野県産「風さやか」）等



<北陸新幹線上り>

穴子天丼
しめじ当座煮
だし巻き卵
白飯（長野県産「風さやか」）等



<東北・北海道新幹線下り>

鮭甘酒焼き
鶏団子
黒麹蒟蒻め煮
栗ご飯（宮城県産「だて正夢」）等



<東北・北海道新幹線上り>

鮭・鯖パン粉揚げ（香味醤油）
隠元豆煮浸し
玉ねぎ酢醤油
白飯（宮城県産「だて正夢」）等

※画像の軽食の提供期間は10月～11月となります。その後、数カ月ごとに橋本氏監修によりメニューを変更いたします。

2 日本酒 ～秋限定（10月～11月）～

夏を越えて秋口に熟成した季節限定の「冷卸」「秋上がり」をご用意。秋ならではの味わいをご堪能ください。

<東北・北海道新幹線>

- 品名「伯楽星 純米大吟醸（冷卸）」
- 蔵元 宮城県 新澤醸造店



<北陸新幹線>

- 品名「天狗舞 純米大吟醸 50（秋上がり）」
- 蔵元 石川県 車多酒造



※画像の日本酒の提供期間は10月～11月となります。

3 茶菓子 ～新メニュー（10月～11月）～

監修：「ホテルメトロポリタンエドモント」総料理長 兼 「TRAIN SUITE 四季島」料理監修 岩崎 均氏



【青森県産りんご使用のショコラパウンドケーキ】
甘さを控えたチョコレート生地に、青森県産りんご（トキ）のプレザーブを加えてパウンドケーキに仕上げました。

※東北・北海道新幹線、北陸新幹線で提供いたします。

※画像の茶菓子の提供期間は10月～11月となります。その後、数カ月ごとに岩崎氏監修によりメニューを変更いたします。

4 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日

2019年10月1日より

(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、軽食やドリンク類の提供はありません。

※本プレスに関わる写真は全てイメージです。

※都合により内容が変更になる場合や、ご希望に添えない場合があります。