



2020年3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東日本サービスエージェンシー

「グランクラス」軽食に新メニュー（4月～6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いますが、このたび4月1日より新メニューが登場します。

今回は、「未広がり」など、日本人にとって馴染み深い「八」の数字からはじまる日本食再発見をテーマとしました。八寸四方の盆に料理を少量ずつ一皿に取り合わせる日本料理「八寸」の手法を取り入れ、車窓をイメージした「ハマス」の仕切りに、沿線の食材等を使用し、気持ち華やぐ「春」を表現した軽食です。また容器には環境に優しい紙素材を使用しています。茶菓子は蔵王チーズ餡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」でしか味わえない、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（4月～6月）～

監修：日本料理「一凛」店主 橋本 幹造氏

＜東北・北海道新幹線上り＞ ※新青森駅午後始発・盛岡駅始発
の列車の軽食となります

三陸産ぶり幽庵焼
三陸産花こえび佃煮
玉子焼（宮城県産鶏卵使用）
ずんだもち
福島県産「高田梅」漬
北寄貝茶飯（青森県産「青天の霹靂」）等



＜北陸新幹線上り＞

鶏肉永平寺ごま味噌和え
筍木の芽味噌
野沢菜わさび漬
加賀揚げ
羽二重餅（抹茶）
ふくいサーモンご飯（福井県産「いちほまれ」）等



<北陸新幹線下り>



焼き湯葉煮
鯖幽庵焼
あさりごぼう生姜煮
白飯(福井産「いちほまれ」)等

<東北・北海道新幹線上り>



北海道産鮭粕漬
にしん昆布巻
ずんだもち
北海道産真だこ飯(北海道産米)等
※新函館北斗駅始発・新青森駅午前始発の
列車の軽食となります

<東北・北海道新幹線下り>



たこやわらか煮
焼売
小茄子含め煮
まぐろ茶飯(青森県産「青天の霹靂」)等

※軽食の種類は臨時列車・在庫状況等により変更となる場合がございます。なお、軽食はお選びいただけません。

※メニューは仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

※軽食は数に限りがございますので、予めご了承ください。なお、軽食等をご用意できない場合に限り、対象のお客さまには、降車後にご利用いただける代替品をご用意しております。

※画像の軽食の提供期間は4月～6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 茶菓子 ～新メニュー（4月～6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



【蔵王チーズ餡のパウンドケーキ】

蔵王クリームチーズを使用したチーズ餡を練り込み、まろやかな甘みと後をひくチーズの風味を楽しめる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4月～6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。

3 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日

2020年4月1日

(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。

4 その他

グランクラスでは、紙容器の使用に伴い、プラスチックの削減を推進してまいります。

※本プレスにおけ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。