

おうちで旅の味わいを！こだわりの「グランクラス」軽食メニューを限定販売します！

- 東日本旅客鉄道株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：深澤 祐二）、株式会社 JR 東日本クロスステーション（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：西野 史尚）および株式会社日本ばし大増（本社：東京都荒川区、代表取締役社長：穂山 健輔）は、グランクラスで提供している軽食メニューを東京駅構内「駅弁屋祭 グランスタ東京店」で限定販売します。
- ご家庭でも旅の味わいを感じていただけるよう、多くのお客さまからご好評いただいているグランクラスこだわりの軽食メニューを7月からの新メニューの提供に合わせてご用意しました。
- 分とく山 野崎 洋光（のざき ひろみつ）氏監修による季節ごとに沿線地域の食材を取り入れたこだわりの商品を是非ご家庭でもご賞味ください。

1 販売開始日

- (1) 東北・北海道新幹線 グランクラス軽食（東北・北海道方面行き）
2021年7月8日（木）から2021年7月14日（水）まで
- (2) 北陸新幹線 グランクラス軽食（北陸方面行き）
2021年7月15日（木）から2021年7月21日（水）まで
- ※仕入れ状況等により販売開始日の変更となる場合がございます。

2 販売箇所

東京駅改札内中央通路 「駅弁屋 祭 グランスタ東京店」
営業時間 全日 5:30~22:00

3 商品紹介

- (1) 東北・北海道新幹線 グランクラス軽食（東北・北海道方面行き）



夏のお献立

[右膳]

奥州ちらし寿司
(穴子 海老 いくら 厚焼き玉子 枝豆 海苔 生姜甘酢漬)

[左膳]

・ごま豆腐炒り米揚
・蒟蒻含め煮
・合鴨芥子風味
・里芋夏衣揚げ煮
・唐黍真丈
・帆立碧あん掛け
・赤パプリカ

(2) 北陸新幹線 グラクラス軽食（北陸方面行き）



夏のお献立

[右膳]

うなぎ ちらし ずし
（鰻 海老 いくら 錦糸玉子 枝豆 海苔 紅生姜）

[左膳]

さといもふく に
・ 里芋 含め煮
あさすず に
・ 朝涼煮
しおや ぎょう
・ かます 塩焼き 露
とり
・ 鶏つくね
あなご ぶまき あか
・ 穴子 昆布巻 赤パプリカ 印元
ぎゅう
・ 牛 あげぼの煮 枝豆

※仕入状況等により、食材が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※アレルギー物質を含む食品に関する表示については以下のURLよりご確認ください。

<https://www.jreast.co.jp/granclass/service.html>

※写真はイメージです。

(3) 料理監修



分とく山

野崎 洋光（のざき ひろみつ）氏

1953年 福島県石川郡古殿町生まれ。武蔵野栄養専門学校卒業。
東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長に。1989年
分とく山 開店。総料理長となる。

レシピを公開しなかった日本料理の世界で解り易い言葉で積極的
に情報公開に取り組んだ。

伝統的でありながら柔軟で独創的な料理を提案し続ける日本料理
界の重鎮。

4 販売価格

各 1,000円（税込）

5 販売予定数

期間中 1日 50個の限定販売となります。

6 備考

- ・ 販売期間中の10時30分頃～11時30分頃に、グラクラス
アテンダントによる商品のPRを実施予定です。
※列車の運行状況等により予定が変更になる場合があります。
- ・ ご購入いただいた方に「グラクラスロゴ入り紙おしぼり」と
「車両イラスト入りオリジナルメモカード」を差し上げます。



※画像はイメージです