



2023年6月19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（7月～9月）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。
- このたび、洋食では「DEAN & DELUCA」プロデュースの「彩りと夏の恵みに富む涼味」、和食では日本料理「分とく山」総料理長 野崎洋光氏監修の「夏めく味の、消夏食！」をコンセプトとした夏メニューをご提供します。
- 「グランクラス」でしか味わえない、こだわりの夏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） ～夏メニュー～

■洋食【7月～9月頃】（全路線共通）  
プロデュース：「DEAN & DELUCA」

爽やかなハーブの香り広がる真鯛のリゾットや旨味と食感が躍る伊達鶏のつくね、旬のとうもろこしや涼を感じるほうじ茶ムースとのコラボレーションで、彩り豊かなセイボリーとスイーツを夏の思い出にお楽しみください。



<お品書き>

- ・とうもろこしチョリソーのケーキサレ
- ・真鯛の香草蒸し のりのリゾット
- ・伊達鶏のつくねバーグ
- ・ほうじ茶のムース

■和食【7月～9月頃】（全路線共通）

監修：日本料理「分とく山」総料理長 野崎 洋光氏

灼熱の太陽が照りかえる季節。見た目に鮮やかな万願寺唐辛子、もろこし、枝豆等の食材で、軽やかで爽やかな夏の息吹を体感ください。こころも身体もリフレッシュする夏めく味を小箱に詰め込みました。



<お品書き>

- ・鰐梨樽斗（アボカドタルト）海老添え
- ・もろこしカステラ ・蛸の照焼き
- ・万願寺唐辛子おかか和え ・枝豆百合根絞り
- ・かに風味真丈 ・にしんの甘辛煮 ・みそしそ巻
- ・射込み高野豆腐 ・蓮根きんぴら ・印元

### 2 提供開始日・対象列車

- (1) 提供開始日 2023年7月1日頃～
- (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アテンダントが乗車する全ての列車

※リフレッシュメントの提供数には限りがございます。

※食品廃棄削減の観点から、季節の切り替わり時期や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

※アテンダントによる車内サービスがない列車では、リフレッシュメントやドリンク類の提供はありません。

