



2023年9月15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 秋メニュー（10月～11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おり、このたび洋食では「DEAN & DELUCA」プロデュースの「旅を彩る秋爽の味覚^{しゅうそう}」、和食では日本料理「分とく山」総料理長 野崎洋光氏監修の「色づきはじめた紅葉香る憧秋味^{どうしゅうみ}」をコンセプトとした秋メニューをご提供します。
- 茶菓子は「ホテルメトロポリタン エドモント」シェフパティシエ井山架展氏が監修した笠間栗のパウンドケーキをご提供します。
- また、飲料の新メニューとして福井県産の日本酒「九頭龍 純米」を北陸新幹線限定でご提供します。
- 「グランクラス」でしか味わえない、こだわりの秋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） ～秋メニュー～

■洋食【10月～11月頃】（全路線共通）

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

旅を彩る秋爽の味覚

北海道産秋鮭や福井県産の米といった沿線の食材を活かした食感と味わいが楽しいセイボリー。えごま豚の煮込みと糖度が高い旬のさつま芋「紅はるか」のマッシュとの組合せなど、秋の訪れを告げる味覚が旅に彩りをそえます。



<お品書き>

- ・真イカとインゲンのタルタル爽涼の香り
- ・北海道産秋鮭と福井県産お米のリゾット
- ・山形県産えごま豚のラグーとさつま芋のマッシュ
- ・こし餡バターのタルト

■和食【10月～11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

色づきはじめた紅葉香る憧秋味

色づきはじめた紅葉の艶やかな季節。東北地方で親しまれている「ずんだ」など、旨味を蓄えた旬の色々な食材を今様の郷土料理に衣替えし、秋の旅情を感じさせる憧秋味を詰め込みました。

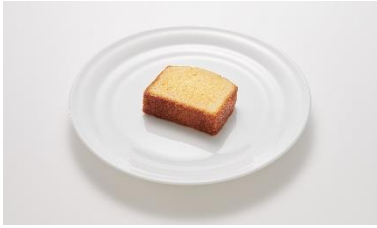


<お品書き>

- ・かつおくるみ
- ・時雨ごぼう
- ・サラダカニ
- ・辛味小胡瓜
- ・南瓜カステラ
- ・からみずんだ
- ・牛肉野菜巻き
- ・大根と昆布の彩り漬け

2 茶菓子【新メニュー】(10月～3月頃)

監修：「ホテルメトロポリタン エドモント」シェフパティシエ 井山 架展氏



<笠間栗のパウンドケーキ>

上品な味、繊細な香りの笠間栗をパウンドケーキにしました。隠し味にほんの少しだけ塩をきかせ甘味をひきだしています。また、ラム酒を加えることで笠間栗の香りをより感じて頂けると思います。秋の味覚を代表する栗を楽しんで頂けるパウンドケーキです。

※茶菓子をご希望のお客さまは、グランクラスアテンダントにお申し付けください。

3 日本酒【新メニュー】(10月頃～)



<九頭龍 純米(150ml)>

福井県最大の河川 九頭竜川の名を冠した、同県永平寺町にある黒龍酒造株式会社が醸造する人気の高い純米酒です。福井県産五百万石の米の風味を残しつつ、すっきりと飲みやすく仕上げました。キウイやパイヤのようなほのかな果実香と、米本来の旨みや酸味がバランスよく溶け合い、心地の良い余韻が食を引き立てます。

※北陸新幹線限定です。東北・北海道新幹線では「勝山 純米吟醸 献(180ml)」をご提供します。

4 おつまみ (10月～3月頃) ～お飲み物と一緒に～



<しおちょこ>

500年以上前から能登半島の地で受け継がれている「揚げ浜式製塩法」で作られた天日塩を使用し、芳醇なカカオの風味とチョコレートの甘みを引き立て、奥深い味わいに仕上げます。とろけるようなくちどけ食感のチョコにシャリシャリとした食感の塩が合わさり、よいハーモニーを奏でます。コーヒーはもちろん、ワインや日本酒、コニャックにもあう逸品です。

5 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日 2023年10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

※アテンダントによる車内サービスがない列車では、上記メニューのご提供はありません。

※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。

※フード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。