



2023年11月17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冬メニュー（12月～3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。冬メニューにつきまして、洋食では「DEAN & DELUCA」プロデュースの「五感と素材の調和」、和食では日本料理「分とく山」総料理長野崎洋光氏監修の「燃ゆる冬」をコンセプトに、ご提供します。
- 「グランクラス」でしか味わえない、こだわりの冬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） ～冬メニュー～

■洋食【12月～3月頃】（全路線共通）

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

五感と素材の調和

冬に旬を迎える蓮根の食感を活かしたガレット、北海道産真鱈の旨みひろがるリゾット。彩り鮮やかなクネルと、奥深い香りの青森県産りんごのフィナンシェなど、素材の持つ食感や香り、味わいを調和したセイボリーとスイーツです。



<お品書き>

- ・蓮根のガレット西洋唐辛子とチョリソー
- ・北海道産真鱈ブランドリゾット仕立て
- ・六条大麦と鶏のクネル
- ・青森県産りんごのフィナンシェ

■和食【12月～3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

燃ゆる冬

冬茜のように燃ゆるこの季節。ご縁がきれぬことを願う、きらず（雪花菜）や見た目に鮮やかな紅白の重ね紅鮭、福寿を願う黒豆など、旅の良き出会いと多幸への願いを詰め込みました。



<お品書き>

- ・雪花菜（きらず）
- ・重ね紅鮭
- ・ごぼうけんちん
- ・まぐろしぐれ
- ・印元
- ・海鮮ふくさ
- ・たらの煮つけ
- ・寄せ黒豆
- ・大和高野

2 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日 2023年12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。

※食品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。