



2024年6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。7月～9月頃の夏メニューにつきまして、洋食では「DEAN & DELUCA」プロデュースの「夏の風味舞台」、和食では「夏の活力」をコンセプトに、和食料理人 野崎洋光氏監修のもとご提供します。
- 「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」

#### 夏の風味舞台

夏風薫る季節。とうもろこしの甘みを引出す塩味のケーキサレ、磯とハーブが香るリゾット。レモンが深い味わいの鶏つくね、福島産白桃「あかつき」の果汁を使ったパンナコッタなど、爽やかな香りを届ける夏の美味をお楽しみください。



#### <お品書き>

- ・オレンジ香るとうもろこしとスパムのケーキサレ
- ・スズキと焼き海苔のリゾット
- ・岩手産みちのく清流鶏のつくね
- ・白桃「あかつき」香るパンナコッタ

#### ■和食【7月～9月頃】（全路線共通）

監修：和食料理人 野崎 洋光氏

#### 夏の活力

すり身に生海苔を混ぜた帆立白織部真丈（ほたてしろおりべしんじょう）、北陸郷土料理のへしこ。涼やかな簾に見立てた芋茎（ずいき）と枝豆や目に鮮やかなマンゴー酪寄せなど、夏旅へ活力満ち溢れる素材を詰め込みました。



#### <お品書き>

- ・鶏照り煮
- ・牛肉野菜巻き
- ・帆立白織部真丈
- ・枝豆
- ・印元
- ・暁人参
- ・マンゴー酪寄せ
- ・芋茎煮
- ・たるへしこ

### 2 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日 2024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

※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。