



2024年9月13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います。10月～11月頃の秋メニューにつきまして、洋食では「DEAN & DELUCA」プロデュースの「秋風に舞う味覚」、和食では「秋旅路」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。
- 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「五郎島金時の焼き芋パウンドケーキ」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】

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

秋風に舞う味覚

爽やかな秋空が美しい季節。石川県産「ゆめみづほ」を使用したパエリアや、鶏やキノコを北陸の加賀みそで焼いた深いコクと香ばしさが味わえる一品など、季節を感じられる軽食をお楽しみください。



<お品書き>

- ・生ハムとハーブ香るケーキサレ
- ・石川県産「ゆめみづほ」のシーフードパエリア
- ・鶏とキノコの加賀みそ焼き
- ・クランベリーとナッツのバターケーキ

■和食【10月～11月頃】

監修：和食料理人 野崎 洋光氏

秋旅路

紅葉の鮮やかさに哀歎を秘める季節。昔ながらの手法で丁寧に剣山で剥いた三陸産のわかめ、友禅に見立てた鹿尾菜のキッシュや、辛子風味の合鴨など、海山の滋味が溢れる素材を詰め込みました。



<お品書き>

- ・鹿尾菜友禅
- ・三陸産剥きわかめ炒り煮
- ・焼き合鴨辛子風味
- ・きくらげ入り揚げ真薯
- ・柚子博多
- ・青菜煮浸し
- ・印元
- ・人参

2 茶菓子 (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

<五郎島金時の焼き芋パウンドケーキ>

金沢の伝統的な野菜である加賀野菜 15 種の 1 つ、さつま芋の五郎島金時を使用したパウンドケーキです。ほくほくとした食感を楽しめる五郎島金時の奥深い甘さを、シンプルに感じていただける味わいに仕上げました。

※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 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した。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。

4 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日 2024 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。

※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。