



2023年3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 春メニュー（4月～6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、2022年10月より車内サービスをリニューアルし、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「心躍る春の滋味」、和食では日本料理「分とく山」総料理長 野崎洋光氏監修の「若葉萌ゆる！春への憧^{どうけい}憬」をコンセプトとした春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^{いやまみつひろ}氏が監修した青森県産りんごの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、こだわりの春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） ～春メニュー～

■洋食【4月～6月頃】（全路線共通）

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

諸をはじめとした栄養豊富な山菜や野菜に、春の縁起物“のぼりカツオ”等。食感、旨味、味わいを存分にお楽しみいただけるセイボリーとスイーツに仕上げました。



<お品書き>

- ・春野菜のクスクスサラダ
- ・塩麴ビーツと鰹のチーズサブレ
- ・牛肉と百合根のシェパースパイ
- ・苺のケーキ

■和食【4月～6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

水ぬるむ頃、美味しさを増すアサリに菜の花、マッシュポテトを挟んだそら豆は蝶に見た立てて。小さなバスケットに春爛漫を詰め込みました。



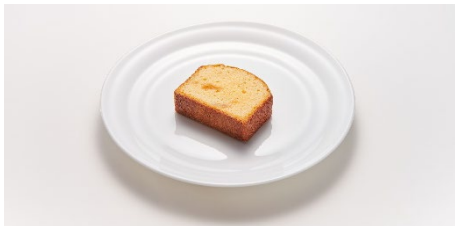
<お品書き>

- ・よろず射込み もろこし 海老 グリンピース
- ・うぐいすカステラ ・アサリ青菜の煮びたし
- ・軟骨入り鶏つくね ・蝶そら豆
- ・マンゴーバター挟み
- ・菜の花入り信田巻き 印元

※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。

2 茶菓子 ～新メニュー（4～9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



<青森県産りんごのパウンドケーキ>

発酵バターが香るパウンド生地に、青森県産りんごのジャムをあわせました。さらに同郷のりんごプレザーブを加え、食感も楽しんでいただけるパウンドケーキに仕上げました。アクセントにシナモンがほんのりと香ります。

※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 おつまみ ～新メニュー（4～9月頃）～

お飲み物と一緒に楽しみいただける新しい「おつまみ」をご用意しました。



<米沢牛入りさらみ>

米沢牛と国産豚肉を使用し、低温でじっくり乾燥・熟成した本格サラミです。肉の旨味を引き立たせるために香辛料を抑え、風味を活かしました。良質な肉と上品な脂のバランスをお楽しみください。サラミの旨味と調和するビールやワインに合う逸品です。

4 提供開始日・対象列車

(1) 提供開始日

2023年4月1日頃～

※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。

(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、リフレッシュメントやドリンク類の提供はありません。

5 その他

(1) SDGs 達成に向けた取り組み

車内で快適にお過ごしいただくために、グランクラスの車内ではスリッパや靴べら、ブランケットといったアメニティをご用意しております。2023年3月以降、SDGsの達成に向けて靴べらをプラスチック製から紙製に置き換えております。

※スリッパは各座席に備え付けております。ブランケット、靴べらはグランクラスアテンダントにお申し付けください。

※「グランクラス（飲料・軽食なし）」にはブランケット、靴べらのご用意はございません。

(2) 新型コロナウイルスの感染防止対策

お客さまに安心してご乗車いただけるよう、新型コロナウイルスの感染防止対策を実施しています。

-定期的な車内清掃及びお客さまの手指が触れる箇所に消毒液等を使用した消毒清掃の実施

-空調装置による車内換気の常時実施

-アテンダントの体調チェックのほか、定期的な手洗い、手指の消毒の実施 など