



2025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、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。4月～6月頃の春メニューにつきまして、洋食では「DEAN & DELUCA」プロデュースの「心躍る春爛漫」、和食では「春おぼろ」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。
- 今回新メニューとして、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「栃木県産 とちあいか®のパウンドケーキ」を、おつまみは「あおり林檎とナッツ」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

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

心躍る春爛漫

春の訪れを知らせる菜の花のキッシュや、石川県産の希少な西海サーモンのリゾット、福島県と宮城県産の伊達鶏とレンコンのグラチネや、色鮮やかなデザートなど、心躍る春爛漫をテーマにした軽食をお楽しみください。



<お品書き>

- ・菜の花のキッシュ
- ・西海サーモンのトマトソース煮とお米のリゾット
- ・伊達鶏とレンコンのグラチネ
- ・フランボワーズのガナッシュ

■和食

監修：和食料理人 野崎 洋光氏

春おぼろ

待ちかねていた^{おぼろげ}朧気な優しい春。季節を感じる桜海老や^{たけのこ}筍、じっくり優しく煮たひじきや軟骨の食感が楽しいつくねなど、春の味をやんわりと味わいながら優しい旅をお楽しみください。



<お品書き>

- ・豆の胡麻和え
- ・桜海老ごぼう炒り煮
- ・ひじき煮
- ・軟骨つくね
- ・印元
- ・菜種^{しんじょう}真丈
- ・小松菜お浸し
- ・いちご酪寄せ
- ・花人参
- ・筍

2 茶菓子【新メニュー】(4月～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

<栃木県産 とちあいか®のパウンドケーキ>

酸味が少なく、香り豊かな栃木県のオリジナル品種とちあいかを使用し、爽やかな苺の香りと、ほんのりバニラの風味を合わせたパウンドケーキに仕上げました。

※とちあいかは栃木県の登録商標です。(登録第 6232688 号) とちあいか許諾第 T 2024-083 号
※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月頃～)



<あおり林檎とナッツ>

素材の美味しさをそのままに、シンプルな蜜漬けをした甘酸っぱい青森県産りんごと、ナッツを合わせたおつまみです。ハーブソルトをまとわせ、バジルやローズマリーが香る爽やかな味わいをお楽しみいただけます。コーヒーをはじめ、白ワインなどのお酒にも合う逸品です。

4 提供開始日・対象列車

- (1) 提供開始日 2025年4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(飲料・軽食あり)の列車

※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。