



2025 年 6 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「涼風的美食旅」、和食では「夏涼みと発酵」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

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

涼風的美食旅

避暑地を訪れたような涼風的美食旅。旬のとうもろこしのサラダや、岩手県産「みちのく清流鶏」のつくね。福島県産白桃「あかつき」の香るパンナコッタなど、夏の食材を涼やかな味わいにした軽食をお楽しみください。



<お品書き>

- ・とうもろこしと枝豆のセルクルサラダ
- ・キスとお米の焼き海苔リゾット
- ・岩手県産「みちのく清流鶏」のつくねバーグ
- ・白桃「あかつき」香るパンナコッタ

■和食

監修：和食料理人 野崎 洋光氏

夏涼みと発酵

夏涼みを感じる美味と発酵を重ねあわせ、江戸甘味噌で柔らかく焼き上げた鶏肉や赤魚の西京焼き。チーズ風味の酪博多寄せなど、暑さに負けず元気になる滋養をつけ、いざ避暑旅へ。



<お品書き>

- ・鶏肉江戸甘味噌焼き
- ・とまと真丈
- ・酢くらげ
- ・くず茄子
- ・赤魚西京焼き
- ・こごみ
- ・酪博多寄せ
- ・印元
- ・南瓜さらだ

2 提供開始日・対象列車

- (1) 提供開始日 2025 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（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。