



GranClass

2026年9月18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を提供します！

- 東北・北海道新幹線および北陸新幹線の「グランクラス（飲料・軽食あり）」では、洋食と和食の2種類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おります。10月～11月頃にご提供する秋メニューでは、洋食は「DEAN & DELUCA」プロデュースの「移ろう秋景」、和食は「ふるさとの味」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いたします。
- 今回新メニューとして、「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茶菓子「茨城県産紅はるかのパウンドケーキ」をご提供いたします。
- 上質な車内空間とともに、秋の実りをふんだんに取り入れた「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ぜひご堪能ください。

1 リフレッシュメント（軽いお食事） ～秋メニュー～

■洋食

プロデュース：「DEAN & DELUCA」

「移ろう秋景」

移ろう秋景。秋に甘味が増すかぼちゃとサーモンを練り合わせたキッシュや、ハーブを合わせた赤城鶏とりんごのロースト。

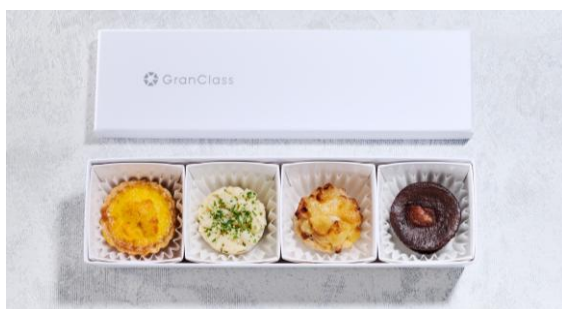
濃厚な味わいの栗のガトーショコラなど、秋を味わうリフレッシュメントをご用意しました。

■和食

監修：和食料理人 野崎 洋光氏

「ふるさとの味」

日本の至宝の味。幾重にも重ねた湯波や福島から烏賊と黒胡椒の蒲鉾。秋の月見に見立てた卵黄醤油漬け、青森県産ほたてや三陸産剣山わかめの炒り煮など、ふるさとの味を詰め込みました。



<お品書き>

- ・かぼちゃとサーモンのキッシュ
- ・新潟県産椎谷もずくと貝のリゾット
- ・赤城鶏とりんごのハーブロースト
- ・栗とほうじ茶のガトーショコラ

<お品書き>

- ・たぐり湯波
- ・ブロッコリーオイルソース和え
- ・ほうれん草とえのきの和えもの
- ・卵黄醤油漬け月見仕立て
- ・烏賊と黒胡椒の蒲鉾
- ・三陸産剣山わかめ炒り煮
- ・青森県産ほたて煮
- ・かぼちゃと蓮根のおつまみ揚げ
- ・印元
- ・仙台味噌漬胡瓜

2 茶菓子



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^{みつひろ}氏

＜茨城県産紅はるかのパウンドケーキ＞

じっくり焼いて裏ごしした茨城県産紅はるかに、相性の良い和三盆と新潟の塩を合わせました。紅はるか本来の味わいと風味がより一層引き立つ、上品な美味しさをお楽しみいただけます。

3 提供開始日・対象列車

- (1) 提供開始日 2026 年 10 月 1 日（木）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、あらかじめご了承ください。

※食品ロス削減や仕入れ状況により、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。