JR東日本グループニュース

2026 年 11 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冬メニューを提供します！

〇東北・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。12 月～3 月頃にご提供する冬メニューでは、洋食は「DEAN & DELUCA」プロデュースの「冴満ちるあじわい」、和食は「郷味めぐり」をコンセプトに和食料理人 野﨑 洋光氏監修のもとご提供いたします。
〇上質な車内空間とともに、冬ならではの旬の食材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冬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）　～冬メニュー～

■洋食
プロデュース：「DEAN & DELUCA」

「冴満ちるあじわい」

冴満ちるあじわい。彩り豊かなケークサレ、青森県産真鱈の濃厚グラタンや、噛むほどにコク深い岩手県産本州鹿肉の赤ワイン煮。カカオ風味の柚子香るバターテリーヌなど寒冷の季節に旬が満ちるあじわいをお楽しみください。



＜お品書き＞
・チョリソーと人参のケークサレ
・青森県産真鱈の白ネギホワイトグラタン
・岩手県産本州鹿肉の赤ワイン煮クスクス
・柚子コンフィとナッツのバターテリーヌ

■和食
監修：和食料理人　野﨑 洋光氏

「郷味めぐり」

福島県産あおさ香る契り揚げ、青森県産ごぼうの三太郎漬と長芋の唐揚げ、季節の風情を愛でるゆずの香りや銀鱈味噌焼きなど、東北と旬を愉しむ郷味めぐる味わいを詰め込みました。



＜お品書き＞
・笹くるみ巻き
・ゆず皮入りきのこの白和え
・福島県産あおさの契り揚げ
・銀鱈俵焼き
・ブロッコリー
・青森県産ごぼう三太郎漬け
・ほうれん草とえのきの和えもの
・筍煮
・青森県産長芋唐揚げ
・合鴨黒胡椒
・印元

２　提供開始日・対象列車

⑴ 提供開始日　2026 年 12 月 1 日（火）頃～

⑵ 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。