

ご家庭でも旅の味わいを！「グランクラス」こだわりの 軽食・茶菓子セットを期間限定で販売します！

- 東日本旅客鉄道株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：深澤 祐二）、株式会社JR東日本クロスステーション（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：西野 史尚）および株式会社日本ばし大増（本社：東京都荒川区、代表取締役社長：穂山 健輔）は、グランクラスで提供している軽食・茶菓子のセットを期間限定で「駅弁屋 祭 グランスタ東京店」などで販売します。
- ご家庭などでも旅の味わいを感じていただけるよう、グランクラスで提供しているこだわりの軽食・茶菓子のセットをご用意しました。
- 軽食は「分とく山」総料理長 野崎 洋光（のざき ひろみつ）氏監修による季節ごとに沿線地域の食材を取り入れたこだわりのメニューです。また、茶菓子は「ホテルメトロポリタン エドモント」総料理長兼「TRAIN SUITE 四季島」料理監修 岩崎 均（いわさき ひとし）氏と「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（いよま みつひろ）氏が加わり、監修した東北産よもぎと三温糖のパウンドケーキのセットとなります。この機会にぜひご賞味ください。

1 販売期間

- (1) 東北・北海道新幹線 下り（東北・北海道方面行き）軽食・茶菓子セット
2022年5月11日（水）から2022年5月24日（火）まで
- (2) 北陸新幹線 下り（北陸方面行き）軽食・茶菓子セット
2022年5月25日（水）から2022年6月7日（火）まで
- (3) 東北・北海道新幹線 上り（東京方面行き）軽食・茶菓子セット
2022年6月8日（水）から2022年6月21日（火）まで

2 販売箇所

- (1) 東京駅 改札内中央通路
「駅弁屋 祭 グランスタ東京店」 全日 5:30 から 22:00 まで
- (2) 新宿駅 南口改札内
「駅弁屋 頂」 全日 6:30 から 21:00 まで
- (3) 大宮駅 エキュート大宮内
「駅弁屋 旨囲門 エキュート大宮店」 全日 6:00 から 22:30 まで
- (4) 鉄道博物館内
「455 ランチトレイン前 駅弁屋」 平日 11:00 から 15:00 まで（鉄道博物館の休館日は休業）
土日祝 10:30 から 15:00 まで

※販売状況などにより販売店舗を増やす場合がございます。

3 商品紹介

(1) 軽食メニュー 製造：株式会社日本ばし大増

料理監修：日本料理「分とく山」総料理長 野崎 洋光氏

①東北・北海道新幹線 下り（東北・北海道方面行き）メニュー



春のお献立

[右膳]

茶飯（あさり出汁風味）

菜種そぼろ 野沢菜 煮ホタテ 人参

[左膳]

- ・えび生姜風味
- ・菜の花
- ・玉蒟蒻おかか和え
- ・さわら利久焼き
- ・軟骨入り鶏つくね
- ・赤パプリカ
- ・玉子焼き

②北陸新幹線 下り（北陸方面行き）メニュー



春のお献立

[右膳]

茶飯（あさり出汁風味）

錦糸玉子 刻み海苔 鮭塩焼き 菜の花

[左膳]

- ・蓮根きんぴら
- ・さわら利久焼き
- ・玉子焼き
- ・煮物（えび 筍 よもぎ麩 蒨）
- ・いかいしる焼き
- ・鰻の蒲焼

③東北・北海道新幹線 上り（東京方面行き）メニュー



春のお献立

[右膳]

茶飯

筍含め煮 錦糸玉子 刻み海苔 ごごみ醤油煮

[左膳]

- ・玉子焼き
- ・鶏肉揚げ煮
- ・にしんチーズ焼き
- ・焼きホタテ
- ・茄子・麩の味噌和え
- ・赤パプリカ
- ・しそ巻き

(2) 茶菓子 東北産よもぎと三温糖のパウンドケーキ

製造：株式会社 JR 東日本クロスステーション 十日町すこやかファクトリー

監修：「ホテルメトロポリタン エドモント」総料理長 兼 「TRAIN SUITE 四季島」料理監修 岩崎 均氏

「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



東北産のよもぎを使い、もっちりとした食感が楽しい春を感じるパウンドケーキに仕上げました。

ひとくち口に含むと、ふわっと広がるよもぎの爽やかな香りと三温糖のコクが上品な甘みです。

※写真はイメージです。仕入状況などにより、食材が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※アレルギー物質を含む食品に関する表示については以下の URL よりご確認ください。

<https://www.jreast.co.jp/granclass/service.html>

4 セット販売価格

1,680 円（税込）

（軽食、茶菓子、グランクラスおしぼり、グランクラスオリジナル紙袋入り）

※軽食や茶菓子の単品販売は行いません。

※数に限りがあります。売切れの際はご容赦ください。

