



2019年6月11日
東日本旅客鉄道株式会社
北海道旅客鉄道株式会社
西日本旅客鉄道株式会社
株式会社日本レストランエンタプライズ

「グランクラス」軽食に新メニュー（7月～9月）が登場！

東北・北海道新幹線、北陸新幹線「グランクラス」では地域の魅力を感じていただける軽食等を提供しておりますが、このたび7月1日より新メニューが登場します。

「グランクラス」の軽食では初めて、富山伝統の「押し寿司」（北陸新幹線上り）と「てまり寿司」（東北・北海道新幹線下り）をご提供するとともに、暑い夏に涼しさを感じていただけるよう「水玉」をモチーフとし、見た目も楽しい軽食としました。石川県産五郎島金時を使用したパウンドケーキとともに楽しみください。

東北・北海道、北陸エリアの魅力を詰め込んだ、「グランクラス」しか味わえないこだわりの新メニューを上質な車内空間とともにご堪能ください。

1 軽食 ～新メニュー（7月～9月）～

監修：日本料理「一凛」店主 橋本 幹造氏

<北陸新幹線上り>

富山名産「源[※]」ますのすし、「源」ぶりのすし、
「源」ますのいぶすし、季節野菜のピクルス
お米（富山県産「富富富」）等

※富山名産の鱒寿司を作り100余年、ますのすし本舗
「源」のますのすしをお楽しみください。



<北陸新幹線下り>

若狭牛すき煮
もろこし真丈

白飯（富山県産「富富富」）等



<東北・北海道新幹線下り>

ゴハダ手まり寿司
甘海老手まり寿司

中巻き寿司（岩手県産「金色の風」）等



<東北・北海道新幹線上り>

菜彩鶏照り焼き
菜彩鶏そぼろ

白飯（岩手県産「金色の風」）等

※画像の軽食の提供期間は7月～9月となります。その後、3カ月ごとに橋本氏監修によりメニューを変更いたします。

2 茶菓子 ～新メニュー（7月～9月）～

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



【石川県産五郎島金時のパウンドケーキ】

五郎島金時は石川県金沢市の五郎島町・栗崎町で主に生産されているさつまいもで、「加賀野菜」に認定されています。五郎島金時をダイスカットしたものを蜜漬けし生地に加えて、風味も食感も味わえるパウンドケーキに仕上げました。

※東北・北海道新幹線、北陸新幹線で提供いたします。

※画像の茶菓子の提供期間は7月～9月となります。その後、3カ月ごとに岩崎氏監修によりメニューを変更いたします。

3 提供開始日、対象列車

(1) 提供開始日

2019年7月1日より

(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アテンダントが乗車する全ての列車

※アテンダントによる車内サービスがない列車では、軽食やドリンク類の提供はありません。

※本プレスに関わる写真は全てイメージです。

※都合により内容が変更になる場合や、ご希望に添えない場合があります。

本件プレスリリースは、北海道運輸・航空記者クラブ、函館運輸港湾記者クラブ、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR記者クラブ、青灯クラブ、近畿電鉄記者クラブ、金沢鉄道記者クラブ、レジャー記者クラブ及び富山県内・福井県内の報道機関にお届けしています。