

新幹線「グランクラス」車内提供ワイン（赤・白）の監修について

日本ホテル株式会社（本社：東京 豊島区、代表取締役社長 里見 雅行）では、この度、JR東日本が新幹線「グランクラス」の車内で提供するワイン（赤・白）を7月1日（日）よりリニューアルするにあたり、東京ステーションホテル シェフソムリエの鈴木 利幸が監修をいたしました。運行開始8年目を迎えた「グランクラス」で、鈴木がセレクトした新たなワインと共に上質な車内空間をお楽しみいただけます。



鈴木 利幸（すずき としゆき）

東京ステーションホテル シェフソムリエ

ホテルメトロポリタン エドモント「フォーグレイン」のマネージャーとして活躍し、九州・沖縄サミット ソムリエ、北海道洞爺湖サミット シェフソムリエ等を経て、現在、東京ステーションホテルのレストラン「ブラン ルージュ」を含む同ホテル直営全店舗のシェフソムリエを務める。メートル・ド・セルヴィス杯 優勝、フランスワイン&スピリッツ全国ソムリエ最高技術賞コンクール 3位入賞、ピリエ・シャブリジェンヌ受賞。

“日本の美味しいワインを体験してほしい”という想いから、東北地方のワイナリーを中心に国産ワインをセレクトしている。

セレクトワイン



「井筒ワイン メルロー2017」
長野県塩尻市 井筒ワイン

若干の黒色のトーンが混じるルビー色が特徴。
ハーブの香りと同時にフルーティで果実味からくる甘味も楽しめる。
ライトからミディアムボディな赤ワイン。



「嘉 - yoshi - スパークリング シャルドネ」
山形県東置賜郡 高畠ワイナリー

柑橘系のさわやかな香りと、きりっとひきしまった酸の味わいを細やかな気泡がひきたたせ、より澄んだ味わいを楽しませてくれる辛口スパークリングワイン。

【「グランクラス」での提供開始日、対象列車】

提供開始 2018年7月1日（日）より

対象列車 北海道・東北・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。

※軽食・ドリンク類のメニュー変更・品切れ等によりご希望に添えない場合があります。

※軽食・ドリンク類は車内でお召し上がりください。お持ち帰りはご遠慮いただいております。

