

2026年8月20日
南海電気鉄道株式会社

「GRAN 天空」初の秋・冬メニューが登場！ ～南大阪・和歌山の実りを味覚で楽しむ～



GRAN 天空

南海電気鉄道株式会社(社長:梶谷 知志、以下「南海電鉄」)は、「GRAN 天空(グラン テンクウ)※」の4号車で提供しているお食事について、南大阪や和歌山の実りの季節をテーマにした「秋・冬」メニューを2026年10月1日(木)から提供します。

2026年4月24日(金)に運行を開始した「GRAN 天空」は、乗車そのものが旅の目的となるよう、沿線の魅力を「食」でも表現しています。「春・夏」メニューに引き続き、「Genji」の元川 篤(もとかわ あつし)シェフ監修のもと、初めてメニューを更新します。かます、熊野牛、花びら茸など、南大阪や和歌山の旬の食材を取り入れ、秋・冬ならではの味わいを表現しました。

高野山へ向かう道中では、沿線の山々が徐々に秋の風景から澄んだ空気に包まれる冬の景色へと移り変わります。地域の恵みを活かした料理を味わいながら、深まりゆく季節を感じる列車旅をお楽しみいただけます。

また、2026年10月1日(木)から3号車で車の車内販売商品の価格を見直すとともに、2026年9月1日(火)以降順次新商品のグッズの発売を予定しています。

詳細は別紙のとおりです。

※GRAN 天空特設サイト:<https://www.nankai.co.jp/traffic/kankoutrain/grantenku/>

【レストラン「Genji」元川 篤シェフ コメント】

秋から冬へと移りゆく季節に合わせ、車内でほっと心がほぐれる味わいを大切にしました。特にこだわったのは炭の香りです。和歌山が誇る紀州備長炭で、紀の国みかん鶏を豪快かつ繊細に炙り、炭独特の薫香をまとわせました。また、豊かな大阪湾で育ち泉南地域で水揚げされ、この時期脂がのる「かます」や、深い山々で生まれ、きめ細やかで柔らかな肉質が特徴の「熊野牛」など、南大阪や和歌山の豊かな実りを一品一品に表現しました。車窓を彩る秋冬の景色とともに香りや味わいからも地域の魅力を感じながら、心温まる旅の時間をお過ごしください。

以上

◆「秋・冬」メニューについて

実りの季節を迎えた南大阪や和歌山の豊かな自然が育んだ食材を活用し、「Genji」の洗練された創作料理で地域の魅力を表現しました。沿線地域で水揚げされるタイラギ貝やかますをはじめとした旬の味覚を取り入れ、秋・冬ならではの味わいと季節の深まりを感じていただけるよう工夫しました。春・夏メニューに引き続き、モーニング、ランチでは職人がひとつひとつ仕上げた「おかもち」で提供します。

(1) 提供期間: 2026年10月1日(木)～2027年3月末頃

(2) 各メニュー詳細

モーニング

かます、有田みかん、紀の国みかん鶏、有田生山椒、地元野菜などを使用した6種類の小鉢を特製の「おかもち」で提供。季節野菜のポタージュと、春・夏メニューでもお楽しみいただいた彩り豊かな2種類のサンドをセットにしました。

① 対象列車

GRAN 天空1号(難波駅 9時00分発)

② モーニングメニュー詳細

- ・かぶらのポタージュ
- ・「りくろーおじさんのおかげ食パン」クラブケーキサンド
- ・レモンテリーヌのサンド
- ・かますの梅エスカベッシュ [かます]
- ・柿のムース有田みかんジュレ～鴨のスモーク添え～ [有田みかん]
- ・熟成紀の国みかん鶏の有田生山椒塩 [紀の国みかん鶏、有田生山椒]
- ・地元野菜焼き浸し～木の子タルタルソース添え～ [地元野菜]
- ・足赤海老と山芋の銀あん～わさび添え～
- ・沿線フルーツ

※新メニューは下線の4品です。



モーニングメニュー

ランチ

有田みかん、かます、タイラギ貝、犬鳴豚、紀の国みかん鶏、紅南高梅、有田生山椒、金山寺味噌、地元野菜などを使用した12種類の小鉢を「おかもち」で提供。熊野牛を使用した炊き込みご飯と、花びら茸の食感を楽しめるお出汁をセットにしました。

① 対象列車

GRAN 天空2号(極楽橋駅 10時46分発)

GRAN 天空3号(難波駅 12時45分発)

② ランチメニュー詳細

- ・炭焼鶏と花びら茸の温かいお出汁 [花びら茸]
- ・熊野牛しぐれ煮、ごぼう、オリーブの炊き込みご飯 [熊野牛]
- ・おやっさんの白胡麻豆腐～葉わさび金山寺味噌のせ～ [金山寺味噌]
- ・地元野菜焼き浸し～木の子タルタルソース添え～ [地元野菜]
- ・かますの梅エスカベッシュ [かます]



ランチメニュー

- ・タイラギ貝のマリネ～2種のニラソース～ [タイラギ貝]
 - ・柿のムース有田みかんジュレ～鴨のスモーク添え～ [有田みかん]
 - ・漬けマグロの牛蒡ガリと梅のソース [梅]
 - ・あわびの柔らか煮と海老とインカのめざめ
 - ・足赤海老と山芋の銀あん～わさび添え～
 - ・犬鳴豚クラフトソーセージとドライフルーツのクリームチーズ和え [犬鳴豚]
 - ・熟成紀の国みかん鶏の有田生山椒塩 [紀の国みかん鶏、有田生山椒]
 - ・しらすアヒージョをのせたフレンチトースト [しらす]
 - ・紅南高梅と生山椒のプリン [紅南高梅・有田生山椒]
- ※新メニューは下線の9品です。

アフタヌーンティー

紅南高梅、有田生山椒などを使用したスイーツを7種、紀州鴨、金山寺味噌、地元野菜を使用したセイボリー(軽食)3種をケーキスタンドで提供します。

① 対象列車

GRAN 天空4号(極楽橋駅 14時58分発)

② アフタヌーンティーメニュー詳細

- ・紅南高梅と生山椒のプリン [紅南高梅・有田生山椒]
- ・GENJI BAKE のバターサンド&塩あられクッキー&ケーキ・オ・フリュイ
- ・りんごのバスクチーズケーキ
- ・沿線フルーツと蒸し焼きダークチョコレート
- ・ピスタチオとベリークリームケーキ
- ・おやっさんの白胡麻豆腐～葉わさび金山寺味噌のせ～ [金山寺味噌]
- ・地元野菜焼き浸し～木の子タルタルソース添え～ [地元野菜]
- ・紀州鴨饅頭 [紀州鴨]

※新メニューは下線の5品です。



アフタヌーンティーメニュー

※仕入れ状況などにより一部メニューを変更する場合があります。

※対象列車については、平日の発車時刻を記載しています。

※画像はイメージです。

◆3号車 車内販売商品の価格改定について

昨今の原材料価格の高騰などを受け、10月1日(木)から、3号車で販売している飲食商品の販売価格を改定いたします。対象商品について、現行価格から100円～500円程度値上げいたします。今後とも、GRAN 天空での旅をよりお楽しみいただけるよう商品とサービスの提供に努めてまいりますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

◆GRAN 天空グッズ新商品について

以下の3商品について、9月1日(火)以降順次3号車にて販売を開始します。

商品名	価格(税込み)
GRAN 天空オリジナルボールペン	1,500円
GRAN 天空オリジナルタオルハンカチ(2種)	各1,500円
GRAN 天空手織り真田紐ストラップ(7種)	各2,200円



GRAN 天空オリジナルボールペン



GRAN 天空オリジナルタオルハンカチ



GRAN 天空手織り真田紐ストラップ

※画像はイメージです。