



GRAN 天空

FOOD MENU

2026 年 秋・冬 2026 AUTUMN / WINTER

※新メニューは、2026 年 10 月 1 日ご乗車分からのご提供です。

秋から冬へと移りゆく、季節の味わい。

南大阪・和歌山の旬の地元食材を取り入れた、GRAN 天空の秋・冬メニュー。

モーニング、ランチ、アフタヌーンティーを 列車の時間帯に合わせてお楽しみいただけます。



MORNING

GRAN 天空 1 号



LUNCH

GRAN 天空 2・3 号



AFTERNOON TEA

GRAN 天空 4 号

※掲載内容は 2026 年秋・冬メニューです。仕入れ状況などにより一部変更する場合があります。

MORNING モーニング

対象列車：GRAN 天空 1 号（なんば駅 9 時 00 分発）

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。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。



MENU DETAILS 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

● 下線は秋・冬の新メニューです。

LUNCH ランチ

対象列車：GRAN 天空 2 号（極楽橋駅 10 時 46 分発）／ GRAN 天空 3 号（なんば駅 12 時 45 分発）

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。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。



MENU DETAILS 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]
- 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]
- 下線は秋・冬の新メニューです。

AFTERNOON TEA アフタヌーンティー

対象列車：GRAN 天空 4 号（極楽橋駅 14 時 58 分発）

紅南高梅、有田生山椒などを使用したスイーツ 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。



MENU DETAILS 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のケーキ
 - ・ 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]
- 下線は秋・冬の新メニューです。

※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。

※発車時刻は平日の時刻を記載しています。



食物アレルギー成分一覧表

2026年10月～春夏メニュー

※この一覧表は、販売商品に含まれるアレルギー物質（特定原材料8品目、特定原材料に準ずるもの20品目）を●印で表しております。
※販売商品の内容・使用食材は、変更となる場合があります。
※製造・調理の過程において、●印で表示されていないアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
※一覧表の情報はアレルギー症状を発症しないことを保証するものではありません。また、アレルギーへの反応には個人差があるためご注文の際はお客さまによる最終的なご判断をお願いします。
※各お料理の調理場では、特定原材料8品目ならびに特定原材料に準ずるもの20品目を使用した製品と共通の設備で調理しています。

		特定原材料（義務表示） 8品目								特定原材料に準ずるもの（推奨表示） 20品目																						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	フルーツ	キウイ	マカダミアナッツ	バナナ	リンゴ	もも	牛肉	大豆	ごま	ナッツ	カシュー	鶏肉	豚肉	やまいも	ゼラチン	
メニュー名																																
モーニング	地元野菜焼き浸し〜木の子タルタルソース添え〜	●	●	●																	●		●	●								
	かますの梅エスカベッシュ	●																						●								
	柿のムース有田みかんジュレ〜鴨のスマーク添え〜			●																				●							●	
	熟成鶏の有田生山椒塩	●																						●				●				
	足赤海老と山芋の銀あん〜わさび添え〜	●	●				●																	●						●		
	沿線フルーツ																								●							
	「りくろーおじさんのおかげ食パン」 クラブケーキサンド	●	●	●					●													●			●					●		
	レモンテリースのサンド	●	●	●	●																	●		●				●			●	
かぶらのポタージュ	●		●																			●					●					
ランチ	おやっさんの白胡麻豆腐〜筑わさび金山寺味噌のせ〜	●		●																				●		●						
	地元野菜焼き浸し〜木の子タルタルソース添え〜	●	●	●																	●			●	●							
	かますの梅エスカベッシュ	●																						●								
	タイラギ貝のマリネ〜2種のニラソース〜	●																						●		●						
	柿のムース有田みかんジュレ〜鴨のスマーク添え〜			●																											●	
	漬けマグロの牛蒡ガリと梅のソース	●													●							●		●	●							
	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			●						●	●																		●			
	熟成鶏の有田生山椒塩	●																						●				●				
	しらすアヒージョをのせたフレンチトースト	●		●																				●								
	紅南高梅と生山椒のプリン			●																					●							●
熊野牛しぐれ煮、ごぼう、オリーブの炊き込みご飯	●		●																				●	●	●							
炭焼鶏と花びら茸の温かいお出汁	●		●																				●	●			●					
アフタヌーンティー	紅南高梅と生山椒のプリン			●																					●						●	
	GENJI BAKE バターサンド	●	●	●						●														●								
	GENJI BAKE塩あられクッキー	●	●	●						●														●								
	GENJI BAKEケーキ・オ・フリュイ	●	●	●						●														●								
	りんごのバスクチーズ	●	●	●																		●										
	沿線フルーツと蒸し焼きダークチョコレート	●	●	●						●														●							●	
	ビスタチオとベリークリームケーキ	●	●	●						●														●							●	
	地元野菜焼き浸し〜木の子タルタルソース添え〜	●	●	●																	●			●	●							
おやっさんの白胡麻豆腐〜筑わさび金山寺味噌のせ〜	●		●																				●		●							
紀州鴨饅頭	●	●																					●									
ドリンク	AGARA CRAFT ゆずエール 330ml																															
	アサヒスーパードライ 小瓶 334ml																															
	アサヒドライゼロ 小瓶 334ml																							●								
	ジャパンメイド ブレンデッドモルトウィスキー熊野（グラス）																															
	紀州南高梅酒 熊野レッド（グラス）																															
	純米吟醸 高野山 般若湯 300ml																															
	天野酒 吟醸 300ml																															
	天空高野 ビール 330ml																															
	和歌山湯浅ワイナリー TOA200 海 赤ワイン																															
	和歌山湯浅ワイナリー TOA200 海 白ワイン																															
	ミネラルウォーター 大師の水 500ml																															
	神戸居留地 スパークリングウォーター 強炭酸																															
	京都小川珈琲 天空フレンド（HOT）																															
	京都小川珈琲 天空フレンド水出し(ICE)																															
	伊藤園お〜いお茶（HOT）																															
	伊藤園お〜いお茶 350ml																															
	CelebiTEA ゲージリンゴールド（HOT）																															
	有機栽培紅茶（ICE）																															
	あらかわのももジュース 200ml																						●									
	じゃばら 10%ドリンク 160ml																															
	千成屋珈琲監修ミックスジュース 180ml																	●			●	●	●									
	早和果樹園 有田みかんサイダー 250ml																															
	早和果樹園 果汁100%ジュース 味まろしぼり180ml																															
	※ノーブランドフレッシュ4.3ml×50P			●																					●							
	※業務用ノーブランドシロップ（6g×30P）																															
	※OC 3g スティックシュガー 300本入																															
GRAN 天空 オリジナル天然水																																
物販	GRAN 天空 オリジナルハート最中																															
	GRAN 天空 オリジナル金平糖																															
	GRAN 天空 オリジナル野菜チップス																															
	玉林園 グリーンソフト	●		●																				●								
	GRAN 天空 オリジナル果物ジャム ゆらみかんのマーマレード																															



GRAN TENKU

FOOD MENU

2026 AUTUMN /WINTER

※The new menu will be available on trains departing on or after October 1, 2026.

GRAN TENKU's autumn and winter menu features seasonal local ingredients from Southern Osaka and Wakayama. Enjoy breakfast, lunch, or afternoon tea, each served to complement the time of day of your journey.



MORNING

GRAN TENKU No.1



LUNCH

GRAN TENKU No. 2,3



AFTERNOON TEA

GRAN TENKU No.4

※The menu shown is for autumn and winter 2026. Some items may be subject to change depending on ingredient availability and other circumstances.

MORNING

Applicable Train: GRAN TENKU No. 1 (departing Namba Station at 9:00 a.m.)

Six small dishes featuring barracuda, Arida mandarins, Kinokuni Mikan Chicken, fresh Arida sansho pepper, and locally grown vegetables are served in our specially designed okamochi carrying box. The set also includes a seasonal vegetable potage and two colorful sandwiches, both favorites from our spring and summer menu.



MENU DETAILS

● Turnip Potage

- Rikuro Ojisan's Okage Bread Club Cake Sandwich
- Lemon Terrine Sandwich

● Barracuda Escabeche with Ume Plum [Barracuda]

● Persimmon Mousse with Arida Mandarin Gelée, Served with Smoked Duck [Arida mandarin]

● Aged Kinokuni Mikan Chicken Seasoned with Fresh Arida Sansho Pepper Salt [Kinokuni Mikan Chicken, fresh Arida sansho pepper]

- Grilled Local Vegetables in a Light Marinade with Mushroom Tartar Sauce [Local vegetables]
- Green Tiger Prawn and Japanese Yam in a Delicate Dashi Glaze with a Touch of Wasabi
- Fruits Along the Railway Line

● Underlined items are new additions to the autumn and winter menu.

LUNCH

Applicable Trains: GRAN TENKU No. 2 (departing Gokurakubashi Station at 10:46 a.m.) / GRAN TENKU No. 3 (departing Namba Station at 12:45 p.m.)

Twelve small dishes featuring Arida mandarins, barracuda, pen shell, Inunakibuta pork, Kinokuni Mikan Chicken, Beni Nanko ume plums, fresh Arida sansho pepper, Kinzanji miso, and locally grown vegetables are served in our specially designed *okamochi* carrying box. The set also includes seasoned rice made with Kumano beef and a delicate dashi broth highlighting the distinctive texture of hanabiratake mushrooms.



MENU DETAILS

- Warm Dashi Broth with Charcoal-Grilled Chicken and Hanabiratake Mushroom [Hanabiratake mushroom]
- Seasoned Rice with Kumano Beef Shigureni, Burdock Root and Olives [Kumano beef]
 - Chef's Signature White Sesame Tofu with Leaf Wasabi and Kinzanji Miso [Kinzanji miso]
 - Grilled Local Vegetables in a Light Marinade with Mushroom Tartar Sauce [Local vegetables]
- Barracuda Escabeche with Ume Plum [Barracuda]
- Marinated Pen Shell with Two Types of Garlic Chive Sauce [Pen shell]
- Persimmon Mousse with Arida Mandarin Gelée, Served with Smoked Duck [Arida mandarin]
 - Marinated Tuna with Burdock Root Gari and Ume Plum Sauce [Ume plum]
- Tender Simmered Abalone with Prawn and Inca no Mezame Potatoes
 - Green Tiger Prawn and Japanese Yam in a Delicate Dashi Glaze with a Touch of Wasabi
- Inunakibuta Pork Craft Sausage with Cream Cheese Mixed with Dried Fruits [Inunakibuta pork]
- Aged Kinokuni Mikan Chicken Seasoned with Fresh Arida Sansho Pepper Salt [Kinokuni Mikan Chicken, fresh Arida sansho pepper]
- French Toast Topped with Shirasu Ajillo [Shirasu whitebait]
 - Beni Nanko Ume Plum and Fresh Sansho Pepper Pudding [Beni Nanko ume plum and fresh Arida sansho pepper]
- Underlined items are new additions to the autumn and winter menu.

AFTERNOON TEA

Applicable Train: GRAN TENKU No. 4 (departing Gokurakubashi Station at 2:58 p.m.)

Seven sweets featuring ingredients such as Beni Nanko ume plums and fresh Arida sansho pepper, along with three savory bites made with Kishu duck, Kinzanji miso, and locally grown vegetables, are served on a cake stand.



MENU DETAILS

- Beni Nanko Ume Plum and Fresh Sansho Pepper Pudding [Beni Nanko ume plum, fresh Arida sansho pepper]
- GENJI BAKE Butter Sandwich, Salted Arare Cookie & Cake aux Fruits
- Apple Basque Cheesecake
- Fruits Along the Railway Line with Baked Dark Chocolate
- Pistachio and Berry Cream Cake
- Chef's Signature White Sesame Tofu with Leaf Wasabi and Kinzanji Miso [Kinzanji miso]
- Grilled Local Vegetables in a Light Marinade with Mushroom Tartar Sauce [Local vegetables]
- Kishu Duck Steamed Bun [Kishu duck]
- Underlined items are new additions to the autumn and winter menu.

※Some menu items may be subject to change depending on ingredient availability and other circumstances.

※Departure times shown are for weekdays.



FOOD ALLERGEN INFORMATION

2026 AUTUMN / WINTER MENU
(from October 2026)

- This table indicates with a ● the allergens contained in items sold, covering the 8 specified ingredients subject to mandatory labeling and the 20 ingredients for which labeling is recommended in Japan.
- Product contents and ingredients are subject to change.
- Trace amounts of allergens not marked with a ● may be present due to manufacturing or preparation processes.
- The information in this table does not guarantee that an allergic reaction will not occur. Reactions to allergens vary by individual; please make your own final decision when placing an order.
- All dishes are prepared in kitchens and on equipment that also handle products containing the 8 specified ingredients and the 20 ingredients for which labeling is recommended.

		Specified Allergens (Mandatory Labeling) - 8								Other Allergens (Recommended Labeling) - 20																						
		Wheat	Egg	Milk	Buckwheat	Peanut	Shrimp	Crab	Walnut	Almond	Abalone	Squid	Salmon Roe	Salmon	Mackerel	Orange	Kiwifruit	Macadamia Nut	Banana	Apple	Peach	Beef	Soybean	Sesame	Cashew Nut	Chicken	Pork	Japanese Yam	Gelatin			
Menu Item																																
MORNING	Grilled Local Vegetables in a Light Marinade with Mushroom Tartar Sauce	●	●	●																	●			●	●							
	Barracuda Escabeche with Ume Plum	●																						●								
	Persimmon Mousse with Arida Mandarin Gelée, Served with Smoked Duck			●																									●			
	Aged Kinokuni Mikan Chicken Seasoned with Fresh Arida Sansho Pepper Salt	●																					●				●					
	Green Tiger Prawn and Japanese Yam in a Delicate Dashi Glaze with a Touch of Wasabi	●	●				●																●						●			
	Fruits Along the Railway Line																															
	Rikuro Ojisan's Okage Bread Club Cake Sandwich	●	●	●					●												●			●					●			
	Lemon Terrine Sandwich	●	●	●	●																●			●			●			●		
	Turnip Potage	●		●																			●				●					
LUNCH	Chef's Signature White Sesame Tofu with Leaf Wasabi and Kinzanji Miso	●		●																			●	●								
	Grilled Local Vegetables in a Light Marinade with Mushroom Tartar Sauce	●	●	●																●			●	●								
	Barracuda Escabeche with Ume Plum	●																					●									
	Marinated Pen Shell with Two Types of Garlic Chive Sauce	●																					●	●								
	Persimmon Mousse with Arida Mandarin Gelée, Served with Smoked Duck			●																									●			
	Marinated Tuna with Burdock Root Gari and Ume Plum Sauce	●													●					●			●	●								
	Tender Simmered Abalone with Prawn and Inca no Mezame Potatoes	●								●													●	●								
	Green Tiger Prawn and Japanese Yam in a Delicate Dashi Glaze with a Touch of Wasabi	●	●				●																●					●				
	Inunakibuta Pork Craft Sausage with Cream Cheese Mixed with Dried Fruits		●						●	●																		●				
	Aged Kinokuni Mikan Chicken Seasoned with Fresh Arida Sansho Pepper Salt	●																					●				●					
	French Toast Topped with Shirasu Ajillo	●		●																			●									
	Beni Nanko Ume Plum and Fresh Sansho Pepper Pudding		●	●																									●			
	Seasoned Rice with Kumano Beef Shigureni, Burdock Root and Olives	●		●																		●	●	●								
Warm Dashi Broth with Charcoal-Grilled Chicken and Hanabiratake Mushroom	●		●																		●	●				●						
AFTERNOON TEA	Beni Nanko Ume Plum and Fresh Sansho Pepper Pudding		●	●																			●	●					●			
	GENJI BAKE Butter Sandwich	●	●	●						●													●									
	GENJI BAKE Salted Arare Cookie	●	●	●						●													●									
	GENJI BAKE Cake aux Fruits	●	●	●						●													●									
	Apple Basque Cheesecake	●	●	●																●												
	Fruits Along the Railway Line with Baked Dark Chocolate	●	●	●						●													●						●			
	Pistachio and Berry Cream Cake	●	●	●						●													●						●			
	Grilled Local Vegetables in a Light Marinade with Mushroom Tartar Sauce	●	●	●																●			●	●								
	Chef's Signature White Sesame Tofu with Leaf Wasabi and Kinzanji Miso	●		●																			●	●								
Kishu Duck Steamed Bun	●	●																				●										
DRINKS	ALL DAY	AGARA CRAFT Yuzu Ale 330 ml																														
		Asahi Super Dry, Small Bottle 334 ml																														
		Asahi Dry Zero, Small Bottle 334 ml																						●								
		Japan-Made Blended Malt Whisky Kumano (Glass)																														
		Kishu Nanko Umeshu Kumano Red (Glass)																														
		Junmai Ginjo Koyasan Hanniyato 300 ml																														
		Amanosake Ginjo 300 ml																														
		TENKU KOYA Beer 330 ml																														
		Wakayama Yuasa Winery TOA200 Umi Red Wine																														
		Wakayama Yuasa Winery TOA200 Umi White Wine																														
		Daishi no Mizu Mineral Water 500 ml																														
		Kobe Kyoryuchi Strong Carbonated Sparkling Water																														
		Kyoto Ogawa Coffee TENKU Blend (HOT)																														
		Kyoto Ogawa Coffee TENKU Cold Brew (ICED)																														
		ITO EN Oi Ocha Green Tea (HOT)																														
		ITO EN Oi Ocha Green Tea 350 ml																														
		CelebiTEA Darjeeling Gold (HOT)																														
		Organic Black Tea (ICED)																														
		Arakawa Peach Juice 200 ml																					●									
		Jabara 10% Fruit Drink 160 ml																														
		Sennariya Coffee Supervised Mixed Juice 180 ml																●		●	●	●										
		Sowakajuen Arida Mandarin Cider 250 ml																														
		Sowakajuen 100% Fruit Juice "Ajimaro Shibori" 180 ml																														
		* Unbranded Coffee Creamer 4.3 ml × 50			●																				●							
		* Foodservice Unbranded Syrup 6 g × 30																														
		* OC Stick Sugar 3 g × 300																														
		GRAN TENKU Original Natural Mineral Water																														