

食堂車メニュー

1930年（昭和5年）10月 東京～神戸に超特急「燕（11・12レ）」運行開始

「燕」の食堂車は「みかど」が営業を請け負い、洋食を提供した。食事の予約は、横浜を出ると車内改札があり、その後、ボーイが昼の定食の注文を取りに来た。定食は1コース40分で、3回転であった。開業日のメニューは、スープ、伊勢エビのゼリー掛け、牛肉の松茸ソース、七面鳥の蒸し焼き温野菜添え、果物、珈琲でめて1円30銭であった。

表 1.1 定食メニュー

| | | |
|---|------|----------|
| 昼 | A 定食 | 1 圓 |
| | B 定食 | 1 圓 20 銭 |
| 夕 | A 定食 | 1 圓 30 銭 |
| | B 定食 | 1 圓 50 銭 |

表 1.2 一品料理メニュー

| | | | | | |
|---------|----|----------|----|----------|----|
| スープ | 25 | カレーライス | 30 | プディング | 20 |
| ハムエッグス | 35 | チキンライス | 45 | チーズ | 25 |
| オムレット | 20 | シチュードビーフ | 40 | 紅茶または珈琲 | 8 |
| ビーフステーキ | 50 | コールドビーフ | 40 | 菓子 | 10 |
| ビーフカツレツ | 40 | コールドチキン | 45 | 果物 | 時価 |
| チキンカツレツ | 45 | ハムサラダ | 35 | パンおよびバター | 10 |

表 1.3 飲物メニュー

| | | | | | |
|---------|----|---------|------|---------|----|
| ウイスキー | 40 | 白葡萄酒（大） | 4.00 | 炭酸水 | 26 |
| ビール（大） | 45 | 白葡萄酒（小） | 3.00 | レモネード | 26 |
| ビール（小） | 28 | 赤葡萄酒（大） | 3.50 | ジンジャエール | 26 |
| 黒ビール（大） | 48 | 赤葡萄酒（小） | 2.50 | 三ツ矢サイダー | 26 |
| 黒ビール（小） | 30 | 清酒 | 48 | カルピス | 15 |

当時の物価：白米（10kg）1円66銭、教員の初任給45円

1943年（昭和18年）10月 戦況悪化により、決戦ダイヤと称されるダイヤ改正により、「燕」は廃止。

1949年（昭和24年）9月15日 「へいわ（11・12レ）」運行開始 特急運行再開にあたり、展望車と食堂車必須と言う事で、駅構内などに疎開していた休車状態のスイテ382、スイテ391、392からマイテ391、3911、3921を、スハシ4814、4821からスシ471、473に、スシ3764からスシ472を整備した。「へいわ」の車内で乗客に配布された食堂車の案内チラシより抜粋した食堂車のメニューを表2に示す。

「以上のお食事は外食券引き換えで御座います。」との表記が見える。

表 2 「へいわ（11・12レ）」食堂車メニュー

| | | | | | |
|---------------------------|-----|----------------|-----|------------|-----|
| 御定食と一品料理 | | 御好み一品料理 | | ビール大瓶 | 195 |
| 朝定食（洋） | 120 | 60円より120円まで | | ウイスキー 30cc | 80 |
| 昼・夕定食（洋） | 180 | 各種の料理があります。 | | 炭酸水 | 35 |
| カレーライス | 48 | つまみ物 | 60 | カルピス | 30 |
| ハムライス | 60 | 代用食パン | 20 | コーヒー | 30 |
| チキンライス | 72 | お飲物・その他 | | 紅茶 | 30 |
| 親子丼 | 72 | 清酒特級一合 | 185 | 果物 | 時価 |
| 以上のお食事は外食券 引き換えで御座います。 | | 清酒一級一合 | 150 | | |

1950年1月1日 「へいわ（11・12レ）」を「つばめ（1・2レ）」に改称

1950年5月11日 「はと（3・4レ）」運行開始

1956年（昭和31年）11月19日 東海道本線全線電化

1958年（昭和33年）11月1日 モハ20系（後の151系）「こだま」、20系「あさかぜ」、44系「はつかり」モハ90系（後の153系）「東海」「比叡」運行開始。北海道に渡ったC62牽引による「大雪」「アカシア」「まりも」運行開始。

ビジネスマンの旅行なら軽いお食事で結構でしょう。ご馳走を召し上がるのは、東京や大阪のレストランでゆっくりどうぞというわけで、「こだま」の車輛計画には初めから食堂車を入れず、軽食軽食を販売するコーヒーショップを計画していた。アイスクリームフリーザを設置、トーストやホットケーキは電熱器で調理、紙箱入りのサンドウィッチなどを弁当と一緒に積み込み、販売する計画であった。ところが、「第2こだま」の運転時間は夕食～夜（1600発、2250着）にかかるため、夕食後の「バー」も兼務する事とし、常時「コーヒースタンド兼バー」として営業する事になった。東京駅発着列車は帝国ホテルが、神戸駅発着列車は日本食堂が営業を請け負った。

こだま」ビュッフェのメニュー

| 御 食 事 | おつまみ物その他 | お 飲 物 |
|----------------|--------------|---------------------|
| A 弁当 | 200 オードブル | 150 清酒(特級)一合 |
| B 弁当 | 100 スタッフセロリー | 100 清酒(一級)一合 |
| お寿司 | 100 チップポテト | 50 ビール(Qt) |
| お召し上り物 | チーズストロー | 50 ビール(Pt) |
| サンドウィッチ | チーズ | 50 黒ビール(Pt) |
| コールドビーフ | セロリー | 50 スコッチウキスキー(30cc) |
| コールドチキン | パン(バター付き) | 25 サントリーウキスキー(30cc) |
| コールドフィッシュ | アイスクリーム | 60 ブランデー(30cc) |
| コンビネーションサラダ | コーヒー | 50 ミックスジュース |
| ハムサラダ | 100 紅 茶 | 40 レモネード |
| お定食の用意もしてございます | 菓 子 | 時価 タンサン |
| | 果 物 | 時価 カルピス |
| | | 25 |

表3 食堂車メニュー 1958年の時刻表より抜粋

| お定食 | 特急 | 急行 | 一 品 料 理 | 紅 茶 | 40 |
|-----------|-----|-----|-------------|--------------|-----|
| 朝定食(洋) | 150 | 150 | 50円より225円まで | 洋 酒 | |
| 朝定食(和) | 150 | 120 | 各種の料理があります。 | 国産ウイスキー 30cc | 80 |
| ブルニエ定食* | 285 | 225 | お 飲 物 | 輸入ウイスキー 30cc | 180 |
| ミート定食 | 285 | — | オレンジジュース | ビール・日本酒 | |
| 幕の内 | 285 | 190 | サイダー | ビール大瓶 | 140 |
| チキン定食 | 330 | — | レモネード | ビール小瓶 | 80 |
| お好み定食 | 330 | 250 | ジンジャエール | 黒ビール小瓶 | 85 |
| ビーフステーキ定食 | 480 | — | 炭酸水 | 清酒特級一合 | 140 |
| | | | コーヒー | 清酒一級一合 | 110 |

*「ブルニエ」とはフランス風魚介料理の総称。

もとはバリのレストラン「Prenier」の名称。

鮭とホタテのフライ、サラダ、スープ、パンまたはライス

当時の物価：白米(10kg)850円、教員の初任給8000円

1960年(昭和35年)6月1日 「つばめ」151系に換装、「はつかり」キハ81系に換装、153系急行「せつつ」運行開始

1961年(昭和36年)3月：東京～大阪の急行「なにわ」153系に換装に伴い、サロ152、サハシ153誕生。

1961年(昭和36年)3月、「せつつ」「なにわ」で営業を開始した153系ビュッフェのメニューを表4に示す。

150円の朝定食は、トースト・コーヒーにジュース・茹でタマゴが付いていた。

表4.1 153系急行「せつつ」「なにわ」のビュッフェのメニュー

| ご 定 食 | カスタードブディング | 50 | ホワイトホース | 180 |
|--------------|--------------|-----|-------------|-----|
| 朝定食(洋) | 150 コーヒー | 50 | ブラックアンドホワイト | 180 |
| コールドミート定食 | 200 紅 茶 | 40 | サントリー | 80 |
| 一 品 料 理 | ミルク | 15 | ニッカ | 80 |
| オードブル | 150 ケーキ | 時価 | ヘネシー3スター | 180 |
| コールドビーフ | 150 フルーツ | 時価 | ゴードンドライジン | 120 |
| コールドチキン | 150 | | ヘルメスジン | 50 |
| ハムサラダ | 100 | | ハイボール(船) | 220 |
| サンドウィッチ・デザート | 缶入りジュース | 50 | ハイボール(和) | 120 |
| ミックスサンドウィッチ | 130 オレンジジュース | 55 | ジンフィズ(船) | 250 |
| ハムサンドウィッチ | 100 コーラ | 55 | ジンフィズ(和) | 150 |
| パン・バター付 | 25 サイダー | 45 | ビール・日本酒 | |
| トースト・バター付 | 25 ジンジャエール | 30 | ビール大瓶 | 145 |
| つまみもの | 50 タンサン | 25 | ビール小瓶 | 80 |
| セロリースティック | 50 レモネード | 30 | 黒ビール | 85 |
| チーズクラッカ | 50 | | 清酒特級一合 | 140 |
| アイスクリーム | 30 | | 清酒一級一合 | 110 |
| | 洋 酒 | | | |
| | ジョニーウォーカー(赤) | 180 | | |

表4.2 「せつつ」「なにわ」のビュッフェの「寿司コーナー」のメニュー

| | |
|-------------------|---------|
| たこ・とり貝・いか・こはだ・あなご | 15 |
| まぐろ・たい・ひらめ・玉子 | 20 |
| 赤貝・シャコ・ミル貝 | 25 |
| のり巻 | 40 |
| 胡瓜巻 | 50 |
| 鉄火巻 | 60 |
| にぎり寿司盛合せ | 150・200 |

急行列車のビュッフェなので、「こだま」形のそれよりも少し大衆的なものをとということで、寿司コーナを考えた。冷蔵庫の上面に冷却配管されたガラス張りの陳列ケースが設けられた寿司種冷蔵庫を三菱電機に特注した。ビュッフェの運営は、4号車は新大阪ホテル、7号車は日本食堂が担当した。寿司の調理技術を持つ職人は両社には居らず、両社と契約した組合の寿司職人が乗務した。

「寿司コーナ」は、たこやマグロなどの「にぎり」は概ね20～30円、「盛合せ」も150～200円という大衆価格で、好評を博し、下り列車では岐阜付近で品切れしてしまうほどの盛況であった。

153系電車急行は1961年（昭和36年）10月に大増発されるが、給料の高い寿司職人の補充が追いつかなくなり、2輛のうち1輛の寿司スタンドは営業休止して、車内販売の基地となってしまった。

1961年（昭和36年）10月1日 サン・ロク・トオ白紙ダイヤ改正

このダイヤ改正で東京～大阪間を6時間30分で結ぶ151系特急7往復、157系特急2往復、7時間30分で結ぶ153系急行12往復、東京～名古屋間に151系特急1往復、東京～大垣間に153系準急7往復が増発された。

表 5.1 1961年特急列車食堂車メニュー

| ご 定 食 | 特急 | 急行 | サンドウィッチ・デザート | | フライ又はグリルフィッシュ | |
|---------------|---------|-----|--------------|-----|---------------|-----|
| 朝定食（洋） | 150・200 | 150 | チーズ | 50 | ハムエッグ・オムレツ | 100 |
| 朝定食（和） | 150 | 120 | サンドイッチ | 100 | コンビネーションサラダ | 120 |
| テンドーロインステーキ定食 | 600 | 500 | 一 品 料 理 | | ハムサラダ | 100 |
| ビーフステーキ定食 | 480 | 350 | サーロインステーキ | 230 | スープ | 80 |
| グリルチキン定食 | 350 | 350 | ビーフカツレツ | 120 | チキンライス | 100 |
| ブルニエ定食 | 300 | 300 | ポークカツレツ | 120 | カレーライス | 100 |
| ランチ | — | 250 | チキンカツレツ | 150 | ライス | 25 |
| 幕の内 | 280 | 190 | ポークチャップ | 200 | パン（バター付） | 25 |

表 5.2 1961年特急列車食堂車のみものメニュー

| お飲み物 | | 洋 酒 | |
|------------|-----|--------------|-----|
| オレンジジュース | 55 | 国産ウイスキー 30cc | 80 |
| コーラ | 55 | 輸入ウイスキー 30cc | 180 |
| サイダー | 45 | ビール・日本酒 | |
| レモネード | 30 | ビール大瓶 | 145 |
| ジンジャエール | 30 | ビール小瓶 | 80 |
| 炭酸水 | 25 | 黒ビール小瓶 | 85 |
| コーヒー | 50 | スタウト小瓶 | 100 |
| 紅 茶 | 40 | 清酒特級一合 | 140 |
| カクテル（特急のみ） | 250 | 清酒一級一合 | 110 |

1962年6月10日 山陽本線広島電化 「つばめ」運転区間を東京～広島に延伸

1962年（昭和37年）10月東北本線の451系交直電車急行「みやぎの」運行開始

表 6 451系急行「みやぎの」のビュッフェ「そばコーナー」のメニュー

| | | |
|-------------|-----|--|
| も り・か け | 50 | 451・471系に組み込まれるビュッフェは、庶民的な食物でなおかつ調理に熟練を要しない「そばコーナー」にしたいと営業サイドから要望されて実現した。 |
| ざ る・きつね・たぬき | 70 | |
| 月 見 | 90 | |
| かしわ南ばん | 120 | 電子レンジの実用化が始まり、温かいカツ丼や天丼、うな丼などが提供されるようになった。電子レンジの実用テストは東海道本線でサハシ153-23に1台仮設して行われていたが、交直急行を基にして、東海道新幹線にも採用された。国産電子レンジの開発のパイオニアは国鉄と言って良い。 |
| 天ぶら（並） | 100 | |
| 天ぶら（上） | 150 | |
| 天 丼 | 150 | |

1963年時刻表より

表 7.1 東海道新幹線開業前の最後のダイヤ改正. 151, 153系華やかなりし頃のメニュー

| ご 定 食 | 特急 | 急行 | 一 品 料 理 | | コンビネーションサラダ | |
|-------------|---------|---------|-----------|-----|-------------|-----|
| 朝定食（洋） | 250・200 | 200・150 | オードブル | 150 | ハムサラダ | 120 |
| 朝定食（和） | 200 | 150 | サーロインステーキ | 300 | スープ | 100 |
| 特性ビーフステーキ定食 | 750 | — | コールビーフ | 200 | カレーライス | 100 |
| ビーフステーキ定食 | 600・400 | 600・400 | コールチキン | 200 | チキンライス | 100 |
| グリルチキン定食 | 400 | — | ビーフカツレツ | 150 | スパゲッティ | 150 |
| ブルニエ定食 | 350 | — | ポークカツレツ | 150 | トースト（バター付） | 30 |
| ランチ | 300・200 | 300・200 | チキンカツレツ | 180 | パン（バター付） | 30 |
| コールミート定食 | 350 | 350・250 | えびフライ | 250 | ご 飯 | 30 |
| シチュー定食 | 350 | 350 | 鮮魚フライ | 100 | うな重（吸物付） | 200 |
| 幕の内（吸物付） | 200 | 200 | オムレツ | 100 | サンドウィッチ | |
| | | | ハムエッグズ | 120 | ミックスサンドウィッチ | 150 |
| | | | ベーコンエッグス | 120 | ハムサンドウィッチ | 120 |

表 7.2 のみものメニュー

| お飲み物 | | 洋 酒 | |
|-----------|----|----------------|-----|
| オレンジジュース | 55 | 国産ウイスキー 30cc | 105 |
| コーラ | 60 | 輸入ウイスキー 30cc | 250 |
| サイダー | 45 | ビール・日本酒 | |
| レモネード | 30 | ビール (大) | 155 |
| ジンジャエール | 30 | ビール (小) | 90 |
| 炭酸水 | 25 | 黒ビール (小) | 90 |
| コーヒー | 50 | スタウト | 100 |
| 紅 茶 | 50 | 清酒特級 180ml | 145 |
| 牛 乳 (砂糖付) | 25 | 清酒一級 180ml | 115 |

当時の物価：白米 (10kg) 850 円，教員の初任給 8000 円

1964 年 (昭和 39 年) 10 月 1 日 東海道新幹線開業，山陽本線全線電化

1968 年 (昭和 43 年) 10 月 1 日 ヨン・サン・トオ白紙ダイヤ改正

表 8 新幹線ビュッフェメニュー

| ご 定 食 | | カレーライス | 180 | サンドウィッチ | | 洋 酒 | |
|----------------|-----|-------------|-----|--------------|-----|-----------------|-----|
| 朝食 (洋) | 200 | チキンライス | 200 | ハムサンドウィッチ | 150 | ウイスキー (特級 30ml) | 130 |
| ランチ | 420 | スープ | 100 | ミックスサンドウィッチ | 220 | ウイスキー (輸入 30ml) | 300 |
| ハンバーグステーキ定食 | 340 | スパゲッティ | 200 | お 飲 物 | | | |
| フライドチキン定食 | 300 | ハムサラダ | 200 | 牛 乳 | 40 | ビール (大) | 170 |
| うなぎ御飯 (吸物付) | 300 | コンビネーションサラダ | 200 | コーヒー・紅茶 | 70 | ビール (小) | 100 |
| 一 品 料 理 | | | | オレンジジュース | 60 | 黒ビール | 110 |
| えびフライ | 330 | パン・トースト | 50 | トマトジュース | 70 | ギネススタウト | 110 |
| ハンバーグステーキ | 240 | チーズクラッカー | 70 | コーラ | 70 | 清酒 (特級 180ml) | 170 |
| ポークカツレツ | 250 | ポテトチップス | 50 | サイダー・シトロン | 50 | 清酒 (1 級 180ml) | 140 |
| 若鶏もも肉の唐揚げ | 250 | | | 炭酸水 | 40 | 清酒 (2 級 180ml) | 100 |

表 9 在来線食堂車メニュー

| ご 定 食 | | 一 品 料 理 | | ハンムサラダ | 200 | コーラ | 70 |
|-------------|------|-----------|-----|----------------|-----|-----------------|-----|
| 朝食 (洋) | 350 | サーロインステーキ | 500 | コンビネーションサラダ | 200 | サイダー・シトロン | 50 |
| 朝食 (和) | 300 | ハンバーグステーキ | 240 | ご 飯 | 50 | 炭酸水 | 40 |
| 特製ビーフステーキ定食 | 1200 | ビーフカツレツ | 300 | パン・トースト | 50 | 洋 酒 | |
| ビーフステーキ定食 | 800 | ポークカツレツ | 250 | チーズクラッカー | 70 | ウイスキー (特級 30ml) | 130 |
| ビーフシチュー定食 | 500 | えびフライ | 330 | ポテトチップス | 50 | ウイスキー (輸入 30ml) | 300 |
| グリルチキン定食 | 400 | 若鶏もも肉の唐揚げ | 250 | サンドウィッチ | | | |
| ブルニエ定食 | 350 | ハムオムレツ | 150 | ハムサンドウィッチ | 150 | ビール (大) | 170 |
| カツレツ定食 | 400 | ハムエッグス | 150 | ミックスサンドウィッチ | 220 | ビール (小) | 100 |
| ランチ | 300 | スープ | 100 | お 飲 物 | | | |
| 幕の内 (吸物付) | 300 | スパゲッティ | 200 | 牛 乳 | 40 | 黒ビール | 110 |
| うなぎ御飯 (吸物付) | 300 | カレーライス | 180 | コーヒー・紅茶 | 70 | ギネススタウト | 110 |
| | | チキンライス | 180 | オレンジジュース | 60 | 清酒 (特級 180ml) | 170 |
| | | | | トマトジュース | 70 | 清酒 (1 級 180ml) | 140 |
| | | | | | | 清酒 (2 級 180ml) | 100 |

表 10.1 在来線電車急行ビュッフェメニュー

| ご 定 食 | | チキンライス | 180 | お 飲 物 | | ウイスキー (輸入 30ml) | 300 |
|----------------|-----|----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|
| 朝食 (洋) | 200 | カツ丼 | 180 | 牛 乳 | 40 | ビール・日本酒 | |
| ランチ | 250 | 天 丼 | 180 | コーヒー・紅茶 | 70 | ビール (大) | 170 |
| うなぎ御飯 (吸物付) | 300 | ご 飯 | 50 | オレンジジュース | 60 | ビール (小) | 100 |
| 一 品 料 理 | | | | トマトジュース | 70 | 黒ビール | 110 |
| ハンバーグステーキ | 240 | パン・トースト | 50 | コーラ | 70 | ギネススタウト | 110 |
| ハムサラダ | 200 | チーズクラッカー | 70 | サイダー・シトロン | 50 | 清酒 (特級 180ml) | 170 |
| コンビネーションサラダ | 200 | ポテトチップス | 50 | 洋 酒 | | | |
| スパゲッティ | 200 | サンドウィッチ | | 炭酸水 | 40 | 清酒 (1 級 180ml) | 140 |
| カレーライス | 180 | ハムサンドウィッチ | 150 | ウイスキー (特級 30ml) | 130 | 清酒 (2 級 180ml) | 100 |
| | | ミックスサンドウィッチ | 220 | | | | |

表 10.2 「寿司コーナー」メニュー

| | |
|--------------------|---------|
| こはだ・たこ・いか・とり貝 | 20 |
| 穴子・玉子 | 25 |
| まぐろ（赤身）・しゃこ・たい・ひらめ | 30 |
| まぐろ（とろ）・赤貝・みる貝 | 35 |
| えび | 60 |
| つまみもの | 150・200 |
| のり巻 | 50 |
| 鉄火巻 | 70 |
| にぎり寿司盛合せ | 100・250 |

表 10.3 「そばコーナー」メニュー

| | |
|--------|-----|
| もり・かけ | 60 |
| ざる・たぬき | 80 |
| 月見・きつね | 100 |
| 天ぷら | 150 |
| 天井 | 150 |

当時の物価：白米（10kg）1520 円，教員の初任給 24100 円

東海道・山陽本線の電車急行のビュッフェに設置された「寿司コーナ」は，山陽新幹線岡山開業に伴い営業区間が岡山～下関に短縮されるために，1972 年（昭和 47 年）3 月を以て営業休止となった。最後まで残った中央急行「アルプス」のビュッフェも 1976 年（昭和 51 年）10 月に営業を休止し，電車急行におけるビュッフェの営業は 15 年 8 ヶ月の歴史に幕を下ろした。

最後までお読み頂き，ありがとうございます。ご意見，ご感想は jfurukawa@apost.plala.or.jp まで，