

【報道関係者各位】

2021年10月14日(木)  
株式会社JR東日本クロスステーション  
デベロップメントカンパニー

# プラスαのホワイトデコレーションケーキや上質なディッシュ、ミュージックがテーマ 「エキュート」「グランスタ」クリスマスフェア 期間：11月23日（火・祝）～12月25日（土）



© Chiharu Sakazaki/JR東日本/DENTSU Suica by JR東日本 SuicaはJR東日本の登録商標です。

株式会社JR東日本クロスステーションデベロップメントカンパニー（所在地：東京都渋谷区、カンパニー長：杉村晶生）は、運営するエキナカ商業施設「エキュート」各施設、東京駅「グランスタ」などにて、2021年11月23日（火・祝）～12月25日（土）の期間、クリスマスフェア「Christmas with MUSIC」を開催します。

お気に入りの音楽を流して大切な人と過ごす、クリスマスにぴったりでスペシャルな自慢のケーキ等をご紹介します。

またその中でも東京駅では、コロナ禍を踏まえおうちクリスマスを盛り上げるために、王道の生クリームをベースに、プラスαの楽しみや工夫を凝らしたこだわりのホワイトデコレーションケーキが登場するほか、配送可能なハイクオリティなケーキ、Suicaが20周年を迎え注目度が高い「Suicaのペンギン」の新作ケーキや「新幹線」のモチーフを乗せたケーキ等も取り揃えております。さらに「東京ステーションホテルが販売するグランスタ限定パーティープレート」等の上質なクリスマスディッシュも登場します。

バラエティ豊かなラインアップと便利なサービスで、多様なクリスマスのニーズにお応えします。  
※予約期間・店頭販売期間・限定数量等は変更となる可能性がございます。※掲載の商品は一部の商品となります。

## 「エキュート」「グランスタ」クリスマスフェア商品予約について

- 予約受付期間：11月1日（月）8:00 ～ 12月17日（金）  
※一部店舗・商品により、予約時間は異なります ※開店時間が異なる店舗がございます
- WEB予約：「エキュート&グランスタ クリスマスケーキご予約ページ（ネットでエキナカ対応）」  
【エキュート】<https://www.jr-cross.co.jp/cp/christmas2021/ecute/>  
【グランスタ】<https://www.jr-cross.co.jp/cp/christmas2021/gransta>  
※WEBサイトのご予約ページの開設時間は変更となる可能性がございます。

## 【本件に関するお問い合わせ先】

JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニーPR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：戸田、王、道下、佐々本

戸田携帯：080-7255-9952 王携帯：080-4128-3872 MAIL：[jr-crossdvl@ssu.co.jp](mailto:jr-crossdvl@ssu.co.jp)

当リリースは10月14日時点の情報です。内容は変更となる可能性がございます。大変お手数ですがご紹介の際は、PR事務局（サニーサイドアップ内）にご一報お願いいたします。なお、本プレスリリースは東商記者クラブにもお届けしています。

## プラスαのホワイトデコレーションケーキ

みんなが好きなケーキは王道の生クリームが堂々1位！※  
今回はプラスαの驚きや工夫を凝らしたケーキです。

※2021年8月(株)JR東日本クロスステーション調べ(グランスタで購入履歴のあるJRE POINT会員約1700名を対象にしたアンケート結果)

NEW

## 「L'Ange blanc ～白い天使～」

店舗名:東京ステーションホテル(ネットでエキナカ グランスタ)

WEB予約限定

価格:5,800円 ※30台限定

もっちりとした真っ白なロール生地に、芳醇な発酵風味のクリームと、マスカルポーネを絶妙なバランスで合わせました。中には特大の苺がぎっしりと詰まっています。別添えのオリジナルソースとともに楽しみください。

□5号:直径約8.5cm×長さ約15cm×高さ約7cm □アルコール使用  
(ネット予約)11/1～12/17 (お渡し)12/23～12/24 (店頭販売)なし

※東京ステーションホテルのケーキは『ネットでエキナカ』でのみ、ご予約を承ります。  
※お渡しはグランスタ東京「スクエアゼロ」を予定しております。

NEW

## 「ガトー・ド・ノエル」 東京駅限定

店舗名:東洋軒 東京ステーション(グランスタ東京)

WEB予約対応

価格:5,000円

大切な人と過ごすXmas。パティシエが心を込めて作った白い薔薇のチョコレートと国産苺をたっぷり使用した贅沢なショートケーキです。

□縦12cm×横12cm×高さ10cm □アルコール不使用  
(店頭・ネット予約)11/1～12/17 (お渡し)12/1～12/25 (店頭販売)なし

NEW

## 「ドームフリユイ」 東京駅限定

店舗名:petit gargantua(グランスタ東京)

配送可能

WEB予約対応

価格:5,400円 ※70台限定

ブルーベリーとラズベリーを入れた苺のムース、白桃、スポンジ生地を層にしたドーム型の可愛いケーキです。中のクリームはミルク感のある味わい、外側のクリームはあっさりとした口当たり仕上げました。

□直径13cm×高さ6.5cm □アルコール使用  
(店頭・ネット予約)11/1～12/17 (お渡し)12/23～12/25 (店頭販売)なし  
(配送期間)12/23～12/25

NEW

## 「ストロベリードーム」 東京駅限定

店舗名:京橋千疋屋(グランスタ東京)

WEB予約対応

価格:4,320円 ※40台限定

ホワイトデコレーションケーキの中に苺のコンポートとラズベリームースをたっぷりサンドしたかわいいドーム型のケーキです。甘酸っぱい苺と生クリームの相性が抜群。

□4号:直径12cm×高さ9cm □アルコール使用  
(店頭・ネット予約)11/1～12/15 (お渡し)12/23～12/25  
(店頭販売)なし

WEB予約対応

## 「ジェノワーズ オ フレーズ スペシャル」

店舗名:ル ビエ～プロデュイ パー ア ラ カンパニュ～(エキュート東京)

価格:7,236円 ※数量限定

スポンジには和三盆を、生クリームには藤原養蜂場のはちみつを。シンプルな素材で作られるからこそこだわり抜き、やさしい味わいに仕上げました。

□5号:直径15cm □アルコール不使用  
(店頭・ネット予約)11/1～12/18 (お渡し)12/22～12/25 (店頭販売)12/22～12/25

## Christmas with MUSIC

クリスマスソングの世界観をモチーフにしたケーキや音楽にとつてのアンサンブル(合奏)のように素材の魅力を美しく重ねたケーキでMerry Xmas♪愛する人たちと祝うお家クリスマスは、お気に入りのクリスマスソングとともに♪

NEW

## 「タルト オフローズ スペシャル」

店舗名:ル ビエ〜プロデュイ パー ア ラ カンパニユ〜(エキュート東京)

WEB予約対応

価格:8,964円 ※数量限定

聖夜に鳴り響く、「白」と「赤」の煌めく苺のアンサンブル。

希少な熊本県産「淡雪」と旬の真っ赤な苺をふんだんに使ったスペシャルタルトです。オリジナルのタルト生地にカスタードクリームを合わせた、クリスマスにふさわしい逸品です。

□5号:直径15cm □アルコール不使用

(店頭・ネット予約)11/1~12/18 (お渡し)12/22~12/25 (店頭販売)なし

NEW

## 「ガトー ダミエ ショコラ」

店舗名:資生堂パーラー(エキュート東京、品川、大宮、エキュートエディション渋谷限定商品)

WEB予約対応

価格:3,996円 ※数量限定

甘い香りに包まれる至福のハーモニー。

フランボワーズジュレとキャラメルショコラのムースにショコラ生地を合わせた濃厚で甘酸っぱい味わいのクリスマス限定のスペシャルティです。

□直径約12cm×高さ約6.5cm □アルコール不使用

(店頭・ネット予約)11/1~12/10 (お渡し・店頭販売)12/22~12/25

NEW

## 「ホーリーナイト」

店舗名:マイスターシュトゥック ユーハイム(エキュート東京、品川、大宮、上野限定商品)

WEB予約対応

価格:4,320円 ※20台限定

聖なる夜に響き合う濃厚と繊細のシンフォニー。洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド」にてユーハイムの職人が優勝した時のケーキをアレンジ。濃厚なチョコレートと芳醇なピスタチオ、ラズベリーの酸味が絶妙に調和します。

□直径約13cm×高さ6.5cm □アルコール不使用

(店頭・ネット予約)11/1~12/11 (お渡し・店頭販売)12/23~12/25

お取り寄せ限定

配送で届く冷凍ケーキ。

有名店のスペシャルなケーキが来店せずに自宅で受け取れます。

NEW

## 「ノエルセラヴィ」

店舗名:モンサンクレール(ネットでエキナカ グランスタ)

WEB予約の配送限定

価格:5,400円 ※50台限定

ショップのスペシャルティ「セラヴィ」がクリスマスバージョンに。ミルクーな味わいのショコラブランに、深いローストのピスタチオを合わせたビスキュイジョcond、フランボワーズ、フレーズ デ ポワの果肉とムースショコラの層を重ねました。土台にはアーモンドとヘーゼルナッツのブラリネとショコラ レのフィヤンティーヌが。豊かな香りとお食感をご堪能いただけます。

□5号:直径約15cm×高さ約5.5cm □アルコール微量使用

(ネット予約)11/1~12/17 (配送期間)12/22~12/25

NEW

## 「ココロ2021」

店舗名:和楽紅屋(エキュート東京)

配送限定

WEB予約対応

価格:4,000円 ※50台限定

ルビー、ミルク、ブロンド、ホワイトの4種のチョコレートに苺やアプリコット、洋梨などのフルーツとキャラメルやはちみつなどこだわりの素材を合わせました。別添の様々なモチーフで思いのままにクリスマスデコレーションを。

□1個:直径約6cm×高さ4cm □アルコール微量使用

(ネット予約)11/1~12/19 (配送期間)12/19~12/25

NEW

## 「ガトー・フロマージュ・ノエル」

店舗名:beillevaire(バイユヴェール)/ネットでエキナカ グランスタ

WEB予約の配送限定

価格:5,400円 ※40台限定

ホワイトクリスマスを連想させるフロマージュならではの真っ白なクリスマスチーズケーキ。メッセージプレートや雪の結晶の装飾はホワイトチョコレートです。

□4号:直径約12cm×高さ約8cm □アルコール不使用

(ネット予約)11/1~12/17 (配送期間)12/22~12/25

## 「Suicaのペンギン」 &amp; 「新幹線」モチーフ

食べるのがもったいない!? 愛くるしいSuicaのペンギンケーキや東京駅ならではの「新幹線」デコレーションケーキ

NEW



「Suicaのペンギン Xmasワッフルケーキ」 **東京駅限定**  
 店舗名:ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル)/グランスタ東京

WEB予約対応

価格: 648円 ※30台限定 ※ネット予約220台限定  
 Suicaのペンギンがサンタ帽でちょっぴりおめかし。竹炭入りのふんわりワッフルでたっぷりのホイップクリームと黄桃をくるんとロールし、チョコでコーティングした親しみやすい味わいのプチケーキ。  
 □直径6.5cm×高さ5.5cm □アルコール不使用  
 (店頭・ネット予約)11/1~12/10 (お渡し)12/18~12/25 (店頭販売)12/22~12/25

NEW



「ムース・オ・ショコラ」 **東京駅限定**  
 店舗名:京橋千疋屋(グランスタ東京)

WEB予約対応

価格: 4,860円 ※40台限定  
 チョコムース、バニラババロア、ラズベリージュレ、スポンジを重ね千疋屋自慢の果物をトッピングしました。新幹線モチーフが乗った子供から大人まで観ても楽しめるチョコムースケーキです。  
 □4号:直径12cm×高さ7cm □アルコール使用  
 (店頭・ネット予約)11/1~12/15 (お渡し)12/23~12/25 (店頭販売)なし

「カファレル with Suica」 **東京駅限定**  
 店舗名:カファレル(グランスタ東京)

生ケーキ配送可能

WEB予約対応

価格: 2,808円 ※120台限定  
 マジパンで作った本物そっくりのSuicaカードが乗っている毎年予約完売のチョコレートケーキです。ジャンドゥーヤとビターチョコレートをベースに濃厚なチョコレートを楽しめます。今年は生ケーキの状態でも配送も可能になりました。  
 □縦7cm×横12cm×高さ5cm □アルコール不使用  
 (店頭予約)11/1~12/17 (ネット予約)11/1~12/15 (お渡し)12/23~12/25 (店頭販売)12/23~12/25

© Chiharu Sakazaki/JR東日本/DENTSU Suica by JR東日本 SuicaはJR東日本の登録商標です。

## 「チョコレートケーキ」 &amp; 「バラエティケーキ」

本格派の味わいながら個性溢れるルックスのケーキがラインアップ。

NEW



「キャラメルバナナの切り株ノエル」 **東京駅限定**  
 店舗名:CACAO HUNTERS Plus(グランスタ東京)

WEB予約限定

価格: 4,390円 ※50台限定  
 お店で大人気のオムレットチョコバナナが、クリスマスの切り株仕立てになって登場です。ふわふわスポンジに、キャラメル風味のチョコクリームとバナナをたっぷりサンド。チョコレートとバナナのベストコンビネーションにキャラメルの味わいが加わった特別なハーモニーをお楽しみください。  
 □4号:直径12cm×高さ8.5cm □アルコール使用  
 (ネット予約)11/1~12/16 (お渡し)12/23~12/25 (店頭販売)なし

NEW



「MAISON CAKE AMAOU」  
 店舗名:MAISON CACAO(グランスタ東京)

WEB予約対応

価格: 6,480円 ※200台限定  
 チョコレートの濃厚さの中に福岡産あまおう苺を贅沢に合わせた8層仕立てのケーキ。ショートケーキとチョコレートケーキの美味しさを味わえる特別なケーキで、あまおうの果肉、ジュレ、ムース、濃厚なチョコレートに、アールグレイやアーモンドムースがアクセントに。  
 □直径15cm×高さ5.5cm □アルコール使用  
 (店頭予約)10/8~12/20 (ネット予約)11/1~12/17 (お渡し)12/23~12/25 (店頭販売)なし

NEW

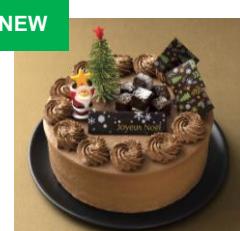


「ナターレ ヴェルデ」 **東京駅限定**  
 店舗名:カファレル(グランスタ東京)

WEB予約対応

価格: 3,996円 ※100台限定  
 グリーンカラーがクリスマスにぴったりのかわいいホールケーキ。濃厚なピスタチオ、カファレルチョコレート、酸味あるミックスベリーの見事なハーモニーです。  
 □4号:直径12cm×高さ5cm □アルコール使用  
 (店頭・ネット予約)11/1~12/17 (お渡し・店頭販売)12/23~12/25

NEW



「Xmas生チョコケーキ」  
 店舗名:柿の木坂 キャトル(エキュート京葉ストリート)

WEB予約対応

価格: 4,300円  
 チョコレートスポンジに生チョコレートクリームとガナッシュを加えたスペシャル生チョコレートケーキです。  
 □直径15cm×高さ6cm □アルコール不使用  
 (店頭・ネット予約)11/1~12/17※受取日の4日前まで (お渡し)12/20~12/25 (店頭販売)12/23~12/25

駅で買える上質なクリスマスディッシュ

ケーキ以外で購入したいものはチキンを抑えオードブルが1位※  
に…！クリスマスディッシュがパワーアップ

※2021年8月㈱JR東日本クロスステーション調べ(グランスタで購入履歴のあるJRE POINT会員約1700名を対象にしたアンケート結果)

NEW

**東京駅限定**

A



A. 【パーティープレート「プレミアムビーフプレート」】 価格：18,000円

WEB予約対応

B. 【パーティープレート「厳選シーフードプレート」】 価格：18,000円

C. 【パーティープレート「東京駅開業日記念 スペシャルセット」】 価格：30,000円※

※CはAとBのセットです。

店舗名:東京ステーションホテル(グランスタ東京 催事区画「東京ライブ! デリ」)

A. ブランド和牛の「いわて牛」サーロインステーキ450gと「常陸牛」ローストビーフ300gがセット。野菜のソテーも入って、オリジナルの和風わさびソースとマスタードソース付き。

B. オマール海老テールと国産大粒牡蠣のフライ、国産平目のベーコン巻きローストや国産本鱈の松茸味噌焼きなど、魚介の美味しさ満載の贅沢プレート。

C. 「プレミアムビーフプレート」と「厳選シーフードプレート」のセットを東京駅開業日の12月20日から特別価格で販売いたします。

□内容量:各4~5人前 □アルコール使用 □各1日15台限定

(ネット予約)11/1~2022/1/8 (お渡し)12/20~2022/1/10

※東京ステーションホテルのパーティープレートは『ネットでエキナカ』でご予約を承ります。

※お渡しはグランスタ東京 催事区画「東京ライブ! デリ」を予定しております。

B



展開イメージ図



NEW



A. 「松阪牛ローストビーフ」 価格：17,000円

WEB予約対応

B. 「松阪牛ローストビーフと松阪牛ミートパイ」 価格：21,000円

店舗名:東洋軒 東京ステーション(グランスタ東京)

A. 松阪牛のローストビーフは、そのまま食卓に出せるようプレートに盛り付けられています。

B. 厳選した松阪牛をじっくりと焼き上げたローストビーフと、挽き具合にもこだわったお肉を発酵バターの香りのパイ生地に包んでじっくり焼き上げたミートパイとの詰め合わせを木箱をご用意。

□内容量:各3~4人前 □アルコール不使用

(店頭・ネット予約)11/1~2022/1/8 (お渡し)12/1~2022/1/10 (店頭販売)なし



NEW



「10品目のカラフルデリオードブル」 **東京駅限定**

WEB予約対応

店舗名: Jamba Kitchen Labo (グランスタ丸の内)

価格：2,400円 ※5台限定 ※ネット予約100台限定

プラントベースの食材を使用した10品目のデリをクリスマス仕様に盛り付けてご用意。オードブルやディナープレートとしてもおすすめ。Jambaらしく見た目もカラフルで美味しくヘルシーです。クリスマスの食卓を明るく彩ります。

□内容量:2~3人前 □アルコール不使用

(店頭・ネット予約)11/1~12/23 (お渡し)12/1~12/25 (店頭販売)12/23~12/25



「クリスマスデコレーション寿司」 **東京駅限定**

WEB予約対応

店舗名: 魚力海鮮寿司(エキュート京葉ストリート)

価格：1,000円

魚力海鮮寿司自慢のまぐろ、サーモン、いくらをトッピングしたケーキに見立てた華やかなお寿司です。

□内容量:2人前 □アルコール不使用

(店頭・ネット予約)11/1~12/23 (お渡し・店頭販売)12/16~12/25



「ローストチキン」 **東京駅限定**

WEB予約対応

店舗名:東京 京鳥(エキュート京葉ストリート)

価格：2,200円

国産ハーブ鶏を使用した丸鶏。ご自宅で焼いて完成させていただき出来立てが楽しめます。

□内容量:2~3人前

(店頭予約)11/1~12/23 (ネット予約)11/1~引き渡し2日前まで (お渡し・店頭販売)12/23~12/25



「黒毛和牛ローストリース」 **東京駅限定**

WEB予約対応

店舗名: 浅草今半(グランスタ東京)

価格：2,700円 ※1日30台限定

低温調理法で旨味をぎゅっと閉じ込めた「黒毛和牛モモステーキ」をご飯の上になっつりと乗せ、クリスマスリースをかたどった一品です。醤油ベースの特製ステーキソースでどうぞ。

□内容量:2~4人前 □アルコール不使用 (店頭予約)11/1~なくなり次第終了

(ネット予約)11/1~なくなり次第終了 (お渡し)12/24~12/25 (店頭販売)なし

## エキュート各施設の「Christmas with Music」ケーキ

NEW

WEB予約対応


**縞々 ピスターシュ**  
 (和楽紅屋/エキュート品川)

4,500円

生地とクリームの全てにピスタチオを用いた贅沢なガトー。ピスタチオの濃厚な味わい、グリオットチェリーの酸味、キルシュワッサーの華やかな余韻をご堪能ください。

直径約12cm/アルコール使用/100台限定  
 (ネット予約) 12/21まで(お渡し) 12/22~12/25

NEW

WEB予約対応


**ノエル ピステグリア**  
 (フラクタス/エキュートエディション渋谷)

3,900円

2種のピスタチオペーストを使用した贅沢ピスタチオムースと甘酸っぱい自家製チェリーのコンポートを閉じ込めたクリスマスカラーのかわいいケーキ。

直径11.5cm/アルコール使用(ネット予約) 12/22まで(お渡し) 12/11~12/26(販売期間) 12/23~25  
 エキュートエディション渋谷限定

NEW

WEB予約対応


**ジャンドゥヤとホワイト**  
**ショコラのアントルメ**  
 (ドルチェフェリーチェ/エキュート上野)

5,000円

濃厚なジャンドゥヤと風味豊かなダックワーズ(アーモンド・ヘーゼルナッツ)にバナナソースを加え、バニラの利いたホワイトチョコクリームで包みました。素材の織り成すハーモニーをお楽しみください。

直径18cm/アルコール不使用/50台限定  
 (ネット予約) 12/19まで(お渡し) 12/22~12/25  
 エキュート上野限定

NEW

WEB予約対応


**プレゼント**  
 (オーヴォ/エキュート大宮・日暮里)

6,000円

「サンタが街にやってくる」からイメージしたソリに、プレゼントに見立てたマカロンやチョコ細工をたくさんデコレーションしました。とっておきのケーキにみんなが笑顔になるはず。

長さ17cm/アルコール不使用/各館40台限定/予約限定(ネット予約) 12/20まで(お渡し) 12/18~12/26  
 エキュート限定

NEW

WEB予約対応


**ミュージックサンタ (パ**  
**ティスリーラヴィアンレ**  
**ーヴ/エキュート日暮**  
**里) ※ネット限定ショップ**

5,000円

楽曲「あわてんぼうのサンタクロース」をイメージ。サンタの帽子の上で踊るサンタとトナカイが愛らしい、華やかなアントルメです。ラズベリーの果実やムース、ショコラが織りなす味のグラデーションを楽しんで。直径15cm/アルコール微量/100台限定/ネット予約限定(ネット予約) 12/20まで(お渡し) 12/24~12/25  
 エキュート日暮里限定

NEW

WEB予約対応


**ノエル・ブラン (アン**  
**ドメルシィ/エキュ**  
**ート大宮)**

5,500円

マスカルポーネと北海道クリームチーズのムースにフランボワーズのジュレがアクセント。耳をすませば、雪の中で響く鈴の音が聞こえてくるかも。直径15cm/アルコール微量/30台限定

(ネット予約) 12/22まで(お渡し) 12/23~12/26  
 エキュート大宮限定

NEW

WEB予約対応


**サイレントナイト**  
 (イルフェジュール/  
 エキュート立川)

3,240円

聖夜に広がる星空をイメージしたクリスマスケーキ。ナッツの風味豊かなプラリネクリームとムースショコラのベストマッチなハーモニーが大人のクリスマスを演出してくれます。

直径13cm/アルコール不使用/予約限定/50台限定  
 (ネット予約) 12/19まで(お渡し) 12/22~12/25  
 エキュート立川限定

NEW

WEB予約対応


**オペラ・ルージュ**  
 (キャトルキャール/  
 エキュート立川)

3,672円

ピスタチオとフランボワーズのバタークリームとジョCOND生地を8層に重ねたクリスマス限定「オペラ」。

14×9cm/アルコール不使用/100台限定  
 (ネット予約) 12/20まで(お渡し) 12/23~12/26  
 エキュート立川限定

## パーティーを彩る華やかなクリスマスケーキ

NEW WEB予約対応



ラズベリームースタルト  
(グランドプリンスホテル  
新高輪/エキュート品川・  
イベントショップ)

4,500円

タルトとラズベリームースに  
バラの形をしたマスカルポー  
ネクリームチーズのムースを  
添えたケーキ。

直径15cm/アルコール不使用  
(ネット予約)12/22まで・お渡し日  
の3日前まで(お渡し・販売期間)  
12/23~12/25

エキュート品川限定

NEW WEB予約対応



SOWAKA-ソワカ- (フラ  
クタス/エキュートエデ  
ィション渋谷)

4,200円

自家製ピーナッツムースとジ  
ンジャムースをアクセント  
に、キャラメリゼした林檎と  
カルヴァドスのムースのマリ  
アージュ。

直径12cm/アルコール使用  
(ネット予約)12/22まで(お渡  
し)12/11~12/26(販売期間)  
12/23~25

エキュートエディション渋谷限  
定

NEW WEB予約対応



デリスピスターシュ (ル  
グルニエ アパン/エキュ  
ートエディション飯田  
橋)

4,536円

ホワイトチョコレートの優し  
い味わいのムースで、コク  
のあるピスタチオクリームと程  
よい酸味のラズベリージャム  
を包んだケーキです。アーモ  
ンド入りチョコレートをコー  
ティングしてパリッとした食  
感を表面に絞ったクリームで  
ピスタチオの風味をプラス。  
直径約12cm/アルコール不使用  
(ネット予約)12/17まで(お渡  
し・販売期間)12/21~12/25

NEW WEB予約対応



クリスマスシンフォニー  
(フルーツピークス アル  
ティザン/エキュート大  
宮・日暮里)

5,832円

チョコレートの中には、フル  
ーティなバナナムースやベリ  
ーのジュレ、サクサクフレア  
クなど、様々な味と食感がい  
っぱい。トッピングのフルー  
ツと合わせてどうぞ。

サイズ約17cm/アルコール微  
量

(店頭・ネット予約)12/13まで  
(お渡し)12/21~12/25

## おひとり様で楽しめるケーキ

NEW WEB予約対応



雪だるまなフルーツ大福  
(空いろ/エキュート品  
川)

4,320円

柑橘の中に求肥を敷き詰め、  
中には餡を中心とした層を  
作りました。楕型にカット  
してフルーツのようにお召  
し上がりください。

直径 上段7cm・下段9.5cm/ア  
ルコール不使用/50台限定/予  
約限定/配送可

(ネット予約)12/20まで(お渡  
し)12/24~12/25

NEW WEB予約対応



メロディサンタの口溶け  
ムース (ドルチェフェリ  
ーチェ/エキュート上野)

4個セット1,300円

モンブラン、チョコレート、  
ショートケーキ、マンゴーの  
4種のムースをクリスマス限  
定箱に詰め合わせました。音  
楽を奏でる別添えでかわいい  
サンタのオーナメント6個付  
き。お好きなサンタを選んで  
トッピングしてください。

モンブランのみアルコール使用  
(ネット予約)12/19(お渡し)  
12/22~25

NEW



X'masカップムース  
(いちご・チョコ)  
(パティスリーアンド  
ゥ/エキュート日暮  
里)

1個 648円

かわいらしいX'mas仕様の  
カップに入った見た目も  
楽しいクリスマス限定ス  
イーツ。

直径約7×高さ6cm/アルコ  
ール不使用

NEW WEB予約対応



クリスマスショートケー  
キ3号 (紀ノ国屋アントレ  
/エキナカWEST・2階)

1,944円

コクのある生クリームで仕上  
げた上品な味わいの紀ノ国屋  
自家製クリスマスケーキです。  
直径9cm/アルコール使用/20台  
限定

(ネット予約)お引き渡しの5日  
前まで/最終締め切り12/20(月)  
まで(お渡し・販売期間)12/23  
~25

## 配送ケーキ

NEW

WEB予約対応



### ネコケーキ (パティスリーアンドゥ/ エキュート日暮里)

4,104円 (送料別)

付属のチョコペンで顔を描いたり、クッキーやフルーツを飾って仕上げを楽しめます。チョコレート生地をチョコレートムースで包んだチョコレートづくしでお子様も食べやすいネコ型ケーキです。

直径約15cm/アルコール不使用  
/50台限定/ネット予約限定  
(ネット予約)12/19まで(配送期間)12/23~12/26

※付属品: チョコペン(ミルク・ストロベリー)、チョコプレート、手形クッキー、クリスマスオーナメント  
※フルーツは商品には含まれません

NEW

WEB予約対応



### みかんショコラ (ハスキーゼラート/ エキュート大宮)

2,808円

2種類のチョコレートゼラートに愛媛みかんのジャムとピールを合わせました。中に入っているナッツの食感がアクセントに。

長さ12cm/アルコール不使用  
/予約限定/配送限定  
(ネット予約)12/19まで(配送期間)12/20~12/26

NEW

WEB予約対応



### ノエル オペラ ルージュ (ダロワイヨ/エキュート 大宮、日暮里、品川、立 川)

3,240円

クリスマス仕様にしたダロワイヨ発祥のガトー「オペラ」。鮮やかな赤の上面に雪の結晶を飾り、華やかなクリスマスに。

11×11.5cm/アルコール不使用  
/予約限定/配送限定  
(ネット予約)12/20まで(配送期間)12/21~12/25

WEB予約対応



### イルフェジュール (イルフェジュール/ エキュート立川)

5,400円

最高級のアーモンドプードルを使用したタルトにオレンジとアールグレイムースを取り合わせたスペシャルティ。

直径15cm/アルコール微量  
/10台限定/予約限定/配送限定  
(ネット予約)12/15まで(配送期間)12/22~12/25

## 株式会社JR東日本クロスステーションについて

商号：株式会社JR東日本クロスステーション

本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階

設立：2021年(令和3年)4月1日

代表取締役社長：西野 史尚

資本金：41億1百万円(JR東日本100%子会社)

デベロップメントカンパニーについて：

エキナカニーズに幅広く応える、魅力あふれるエキナカ空間を目指し、「ecute」や「GRANSTA」等のエキナカ商業施設を展開する事業を行っています。

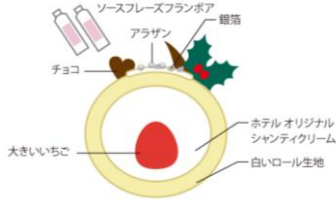
各駅のロケーションや文化、地域性を考慮しながら、エキナカのさらなる魅力向上を目指します。

また、パートナーとの連携を強化し、地元との共生、地域連携にも積極的に取り組んでいきます。

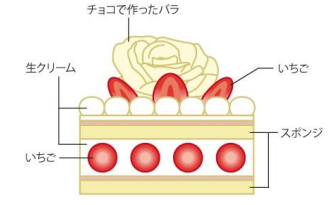
主な運営施設：エキュート、グランスタ



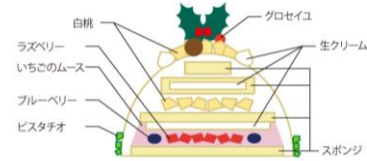
クリスマスフェア 参考資料 (断面図)



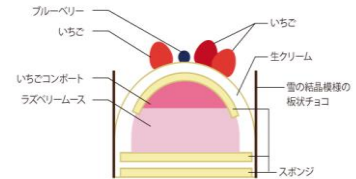
「L'Ange blanc ~白い天使~」  
店舗名:東京ステーションホテル



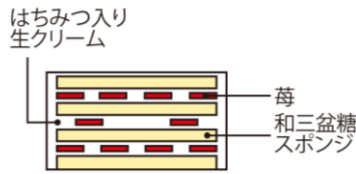
「ガトー・ド・ノエル」  
店舗名:東洋軒 東京ステーション



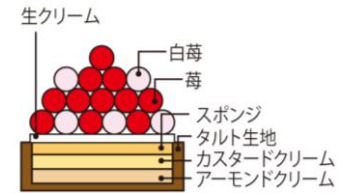
「ドームフリュイ」  
店舗名: petit gargantua



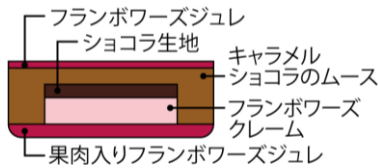
「ストロベリードーム」  
店舗名:京橋千疋屋



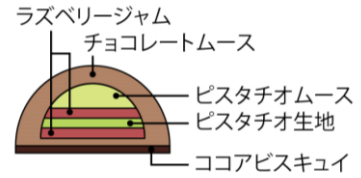
「ジェノワーズ オフレイズ スペシャル」  
店舗名:ル ビエ~プロデュイ パー ア ラ カンパニユ~



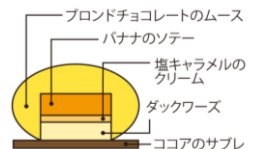
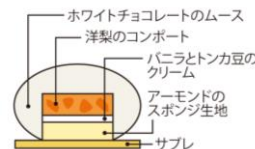
「タルト オフレイズ スペシャル」  
店舗名:ル ビエ~プロデュイ パーア ラ カンパニユ~



「ガトー ダミエ ショコラ」  
店舗名:資生堂パーラー

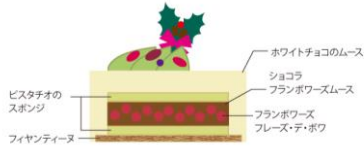


「ホーリーナイト」  
店舗名:マイスターシュトゥック ユーハイム

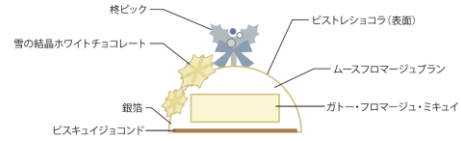


「ココロ2021」  
店舗名: :和楽紅屋

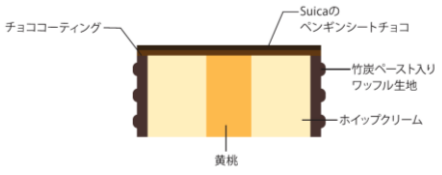
グランスタ クリスマスフェア 参考資料 (断面図)



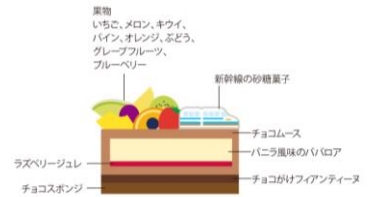
「ノエルセラヴィ」  
店舗名:モンサンクレール



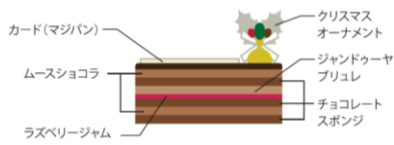
「ガトー・フロマージュ・ノエル」  
店舗名:beillevaire



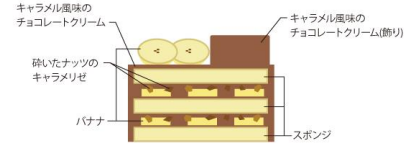
「Suicaのペンギン Xmasワッフルケーキ」  
店舗名:ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル)



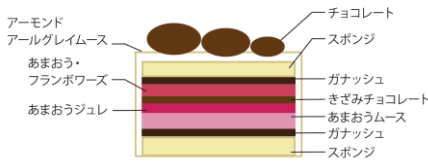
「ムース・オ・ショコラ」  
店舗名:京橋千足屋



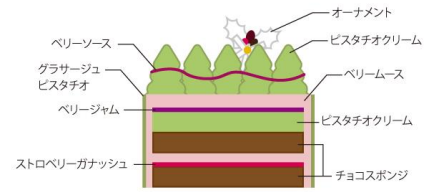
「カファレル with Suica」  
店舗名:カファレル



「キャラメルバナナの切り株ノエル」  
店舗名: :CACAO HUNTERS Plus



「MAISON CAKE AMAOU」  
店舗名: MAISON CACAO



「ナターレ ヴェルデ」  
店舗名:カファレル



「Xmas生チョコケーキ」  
店舗名:柿の木坂 キャトル

© Chiharu Sakazaki/JR東日本/DENTSU Suica by JR東日本 SuicaはJR東日本の登録商標です。

※画像をご希望の場合は下記までお問合せください

【本件に関するお問い合わせ先】

JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニーPR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 戸田、王、道下、佐々本

戸田携帯: 080-7255-9952 王携帯: 080-4128-3872 MAIL: jr-crossdvl@ssu.co.jp