2026年10月8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

JR東京駅・グランスタ　クリスマスフェア

「TOKYO XMASTATION 2026」詳細発表

昨年即完売の「シークレットケーキ」は110台に拡大！9月にオープンした新エリアのグランスタ限定ケーキや、クイックに受け取れる「ケーキ&デリセット」が初登場
～11月9日(月)より予約受付スタート～

<本リリースのポイント>
（1）昨年即完売！規模拡大＆専用限定ケーキ新登場の「Secret Merry Cake by GRANSTA」
（2）9月オープンの新ショップも登場！感謝の想いを伝えるグランスタ限定ケーキ
（3）卒業のメモリアル！グランスタ限定 Suicaのペンギンケーキ
（4）ほかにも見逃せない！新作＆注目のクリスマスケーキ
（5）東京駅を歩き回らずスムーズに受取！ケーキ&デリセットが初登場



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（本社:東京都渋谷区、カンパニー長：白田義彰）は、JR東京駅のエキナカ商業施設「グランスタ」にて、2026年11月9日（月）より、クリスマスフェア「TOKYO XMASTATION 2026」を開催し、同日よりJRE MALLオーダーおよび店頭にて予約受付を開始します。

最大の目玉は、昨年予約開始直後に即完売した、BOXを開けるまでどのケーキかわからない「Secret Merry Cake by GRANSTA」。今年は110台に拡大するとともに、本企画限定のケーキも新登場し、前回以上のワクワク感をお届けします。

また、今年は「感謝」をテーマに、大切なご家族や友人に感謝を伝えるきっかけとなるような、花やハートをかたどった華やかなデザインから、感謝の重なりを表現した多層仕立てまで、趣向を凝らしたグランスタ限定ケーキがラインアップします。中でも注目は、今年9月にオープンした「地下 丸の内改札内エリア」から初登場となるケーキです。加えて、2026年度末をもってSuicaのイメージキャラクターの卒業を迎える「Suicaのペンギン」に想いを寄せ、これまでのご愛顧への感謝を込めたメモリアルケーキなど、グランスタ限定18商品を含む全69商品を取り揃えました。
さらに、広い東京駅を歩き回らず一括受取できる、"タイパ"抜群の「デリ＆ケーキセット」も初登場します。

※1 一部店頭で予約を開始しているショップがございます。※2 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。※3 掲載の商品は一部の商品です。※4 ケーキの点数は号数・サイズ違いの商品も1アイテムとしてカウントしております。※5 画像はイメージです。商品の一例です。※6 SuicaはJR東日本の登録商標です。SuicaのペンギンはJR東日本の「Suica」のキャラクターです。

※価格は全て税込みです。※画像はイメージです。

（１）昨年即完売！110台に拡大＆本企画限定ケーキも新登場！「Secret Merry Cake by GRANSTA」

「JRE MALLオーダー」限定で4,800円にてお申し込みいただくと、通常5,400円～12,960円相当の限定ケーキ（新ショップ含む全8種）のいずれかが“シークレット”で手に入る好評企画です。

■110台にパワーアップ＆本企画限定ケーキが初登場

今年は台数を110台へ拡充。さらに、対象ケーキの中に「この企画でしか手に入らない専用限定ケーキ（1種）」が新たに加わります。

■チャンスが広がる！全3回のご予約受付

予約受付を3回に分けて実施（各回限定数）。より多くの方に購入のチャンスをご用意しました。

「Secret Merry Cake by GRANSTA」詳細



- **販売価格：**4,800円
- **限定数　：**合計110台　※商品の内訳は対象ケーキ一覧に記載
- **予約日時：**①11月9日（月）10:00～　30台限定
  ②11月13日（金）12:00～　30台限定
  ③11月21日（土）12:00～　50台限定
  ※各期間売り切れ次第終了
- **サイズ　：**4～6号
- **対象　　：**6ショップ　8商品
- **お申込みページ（JRE MALLオーダー）：**

https://shopping.jreast.co.jp/order/stores/M011-T118/?mode=take-out

※グランスタクリスマス特設ページ（https://www.gransta.jp/cp/christmas/）からもお申込みいただけます。
※お申し込みページは、11月9日(月)10:00頃　公開予定
※お申し込みページにアクセスが集中し、一時的に閲覧しにくい場合がございます。
※アレルギー情報はお申込みページからご確認いただけます。

- **お渡し日時：**12月23日（水）　16:00～19:00
  12月24日（木）・25日（金）　12:00～20:00
- **お渡し場所：**JR東京駅 改札内B1 「スクエア ゼロ」クリスマスお渡し特設カウンター

＜対象ケーキ＞

Secret Merry Cake by GRANSTA限定



赤い実とピスタチオのタルト
5号 5,800円
shodai bio nature（5台限定）
ピスタチオの濃厚な味わいと、オーガニック苺の甘酸っぱさを重ねた上品なタルト。なめらかなムースの上に、ペタルチョコレートの繊細なデコレーションをあしらいました。受け取った方だけに訪れる一期一会の特別なケーキです。



苺づくしのスペシャルショートケーキ
6号 12,960円
Butter Milk Lab
（6台限定）



ノワゼットショコラ
4号 6,480円
Chocolaterie & Pâtisserie
ROND-POINT souvenir
（14台限定）



贅沢苺ショート
5号 10,800円
京橋千疋屋 旬感
（6台限定）



チョコとピスタチオのクリスマスムース
4号 7,020円
京橋千疋屋 旬感
（13台限定）



練乳ミルククリームとイチゴのクリスマスタルト
5号 6,000円
AM STRAM GRAM
nobolyquedaly
（20台限定）



グランスタ限定フォレ・ブランシュ
6号 10,800円
HENRI CHARPENTIER
Atelier Tokyo
（6台限定）



グランスタ限定フォレ・ブランシュ
4号 5,400円
HENRI CHARPENTIER
Atelier Tokyo
（40台限定）

※価格は全て税込みです。※画像はイメージです。

（2）9月オープンの新ショップも登場！感謝の想いを伝えるグランスタ限定ケーキ

今年のテーマは「感謝」。9月にオープン・リニューアルを迎えた注目の新エリアから初登場する限定ケーキをはじめ、感謝の想いを伝えるきっかけにふさわしい多彩な商品を取り揃えました。

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake 2026年9月オープン

ノワゼットショコラ（6,480円） **※186台限定**

Chocolaterie & Pâtisserie ROND-POINT souvenir（ロンポワン スヴニール）
<グランスタ東京／地下 丸の内改札内エリア>



感謝の想いを重ねて贈る。自家製プラリネ×ショコラが織りなす限定ケーキ

大切な方に一年の感謝を伝える特別なひとときのために、素材と技術を研ぎ澄ませたショコラトリー渾身のクリスマスケーキ。 丁寧に仕立てた自家製ヘーゼルナッツプラリネの香ばしさを軸に、なめらかなショコラムース、濃厚なヘーゼルナッツクレムー、軽やかなフィヤンティーヌ、香り豊かなダコワーズを幾重にも重ね、一体感のある重厚な味わいに仕上げました。ショコラトリーとしての誠実な手仕事を込めた、本物の味わいを愛する大人に贈る至高の逸品です。

（サイズ）4号：直径12×高さ4.6cm ※飾りを除く（アルコール）不使用
（WEB予約）11/9～12/20 （お渡し）12/24～12/25 （店頭販売）なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake 2026年9月オープン

苺づくしのスペシャルショートケーキ（12,960円） **※27台限定**

Butter Milk Lab.（バターミルクラボ）<グランスタ東京／地下 丸の内改札内エリア>



阿寒湖の恵みが育む濃厚な純生クリームと贅沢な苺。こだわりを尽くしたプレミアムショート

北海道・阿寒湖エリアで育った乳牛の原乳から作るコク深い純生クリームが、苺のフレッシュな甘酸っぱさを引き立てます。サンドするスポンジは、国産小麦粉、オーガニックシュガー、発酵バターを使い、きめ細かく軽やかな口あたり。金箔やハート型チョコレートを添えて華やかな装いに仕立てた、大切な方に感謝の気持ちを伝えるのにふさわしい一台です。

（サイズ）6号：直径約18×高さ12cm（アルコール）使用
（WEB予約）11/9～12/18 （お渡し）12/23～12/25 （店頭販売）なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake

練乳ミルククリームとイチゴのクリスマスタルト（6,000円） **※100台限定**

AM STRAM GRAM nobolyquedaly <グランスタ東京／改札内B1 銀の鈴エリア>



甘美で爽やかな苺の花咲く、ミルキーな練乳クリームとの至福のマリアージュ

まるで大輪の花が咲き誇るように周囲を美しく縁取るみずみずしい苺と、コク深い練乳クリームの絶妙な相性をダイレクトに表現したご褒美タルト。サクッとした軽い食感とバターの香りが際立つブリゼ生地に、苺ジャムを忍ばせたなめらかなカスタードクリームを重ね、シンプルな素材で豊かな味わいに仕上げています。中央に飾ったトナカイのクッキーも相まってより一層愛らしく、聖夜を明るく彩るひと品です。

（サイズ）5号：直径15×高さ約4cm （アルコール）不使用
（WEB予約）11/9～12/17（お渡し）12/23～12/25 （店頭販売）なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake 2026年9月リニューアルオープン

チョコとピスタチオのクリスマスムース（7,020円） **※17台限定**

京橋千疋屋 旬感 <グランスタ東京／地下 丸の内改札内エリア>



濃厚チョコ×ピスタチオに甘酸っぱいジュレが際立つスペシャルムース

ほろ苦いチョコムースと風味豊かなピスタチオムースを重ねた、濃厚で上質な味わい。上には苺やブルーベリー、ラズベリー、洋梨のコンポートを花のように美しく飾りました。中に閉じ込めた甘酸っぱいラズベリージュレが爽やかなアクセントとなり、見事なハーモニーを奏でます。美しい味覚の重なりを堪能できる、大切な人へ感謝を込めて贈りたい珠玉の逸品です。

（サイズ）4号：直径12×高さ7cm（アルコール）不使用
（WEB予約）11/9～12/15 （お渡し）12/23～12/25 （店頭販売）なし

※価格は全て税込みです。※画像はイメージです。

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake 2026年9月リニューアルオープン

贅沢苺ショート（10,800円） **※4台限定**

京橋千疋屋 旬感 <グランスタ東京／地下 丸の内改札内エリア>



大粒の国産苺が輝く老舗の極上ショート

一年の感謝を伝える祝福に満ちた夜にふさわしい、果物の老舗・京橋千疋屋の新ブランドが手掛けるプレミアムなショートケーキ。厳選された甘くジューシーな国産苺をふんだんに使用した、苺づくしのリッチな一台です。苺の甘みと酸味を、上質な生クリームとやわらかなスポンジが引き立てる、職人のこだわりが詰まった至福の味わいです。

（サイズ）5号：直径15×高さ9cm（アルコール）不使用
（WEB予約）11/9～12/15 （お渡し）12/23～12/25 （店頭販売）なし

グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake 2026年9月リニューアルオープン

グランスタ限定フォレ・ブランシュ（4号：5,400円 ※70台限定／6号：10,800円 ※5台限定）

HENRI CHARPENTIER Atelier Tokyo（アンリ・シャルパンティエ アトリエ トウキョウ）

<グランスタ東京／地下 丸の内改札内エリア>



※画像は6号サイズの商品です

白いバラが咲く静寂な森を描いた、気品あふれる 「フォレ・ブランシュ」

創業当時から愛され続ける「フォレ・ブランシュ（白い森）」を、白銀に包まれる幻想的な森に見立ててグランスタ限定デザインでご用意しました。雪のように儚い口どけのオリジナルクリーム、しっとり焼き上げたスポンジ、甘酸っぱいダークチェリーが織りなす絶妙なハーモニー。雪景色に咲く白バラを模した繊細なデコレーションは、選抜された熟練パティシエが一台ずつ手作業で丁寧に仕上げます。

（サイズ）4号：直径約12×高さ約6cm／6号：直径約18×高さ約6cm
（アルコール）不使用（店頭予約）10/1～12/15（WEB予約）11/9～12/15
（お渡し）12/23～12/25 （店頭販売）なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

ノエル（7,560円） **※15台限定**

ベルン <グランスタ東京／改札内1F 京葉ストリートエリア>



40年の時を経て復刻！苺とラングドシャが織りなす心温まる名作ケーキ

40年前に販売されていたクラシカルなクリスマスケーキを、大切な人へ一年の感謝を伝える日に向けてグランスタ限定で特別に復刻しました。しっとりとしたスポンジと生クリームで苺をサンドし、愛らしいドーム形に仕立てています。ココアをまとわせたメレンゲのシャンピニオン（きのこ）や星・リースのチョコとともにラングドシャの器に盛り付け、周囲を囲むようにたっぷりと苺をあしらった心温まるケーキです。

（サイズ）5号：直径約15×高さ約11cm （アルコール）不使用
（WEB予約）11/9～12/16 （お渡し）12/23～12/25（店頭販売）なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

クリスマスソバープ8本セット（4,500円） **※90セット限定**

SOBAP <グランスタ東京／改札内1F 吹き抜けエリア>



花束のように愛らしい、彩り豊かなミニクレープ8本セット

手のひらサイズのクレープ一つひとつがまるで小さな花束のようで、テーブルを鮮やかに演出します。毎年人気の苺のソバープをはじめ、ベリーアラモードやオペラ、ピスタチオのクリスマスツリーなどのスイーツ系から、ローストビーフやサーモンといったお惣菜まで多彩な味わいを楽しめる贅沢なセットです。ギフトや手土産にもふさわしい、クリスマス限定パッケージでお渡しします。

（サイズ）1本：直径5×高さ15cm（アルコール）微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度
（店頭予約）11/9～12/20（WEB予約）11/9～受取日の3日前（お渡し）12/23～12/25
（店頭販売）なし

※価格は全て税込みです。※画像はイメージです。

（3）卒業のメモリアル！グランスタ限定 Suicaのペンギンケーキ

2026年度末をもって、Suicaのイメージキャラクターからの卒業を迎えるSuicaのペンギン。これまでのご愛顧への感謝を込めたグランスタ限定のスペシャルケーキを4商品ご用意しました。

コロンバン＜グランスタ東京／改札内B1 銀の鈴エリア＞



NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

Suicaのペンギン　リュバンドゥノエル（5,739円）　※110台限定

2段仕立てにしたコロンバン伝統のバタークリームケーキに、Suicaのペンギンをプリントしたマカロンと感謝を表す大きなリボンやバラ、ハートのモチーフを豪華に飾りました。聖夜のお祝いにふさわしい、愛くるしいケーキをお楽しみください。

（サイズ）4号：直径約12×高さ14.5cm （アルコール）微量 ※成分は飛んでおり、 香りづけ程度
（店頭・WEB予約）11/9～12/15 （お渡し）12/20～12/25 （店頭販売）なし

2026年9月リニューアルオープン

Caffarel　-Il Gianduia-（カファレル　-Il Gianduia-）＜グランスタ東京／地下 丸の内改札内エリア＞



NEW グランスタ限定 WEB予約対応

Suicaのペンギン　クリスマスショートケーキ（5,800円）　※300台限定

Suicaのペンギンがサンタクロースに変身した、思わず笑顔があふれるクリスマス限定ショートケーキ。しっとり焼き上げたスポンジに、口どけの良い生クリームと苺を重ねた王道の味わいです。愛嬌たっぷりのSuicaのペンギンの顔をダイナミックにあしらい、サンタ帽やクリスマスらしい色使いのデコレーションで華やかに仕上げました。見て楽しく、食べてしあわせな気分になれる、特別な夜にぴったりの一台です。

（サイズ）4号：直径12×高さ5cm ※飾り付け含む高さ7cm（アルコール）不使用
（WEB予約）11/9～12/20 （お渡し・店頭販売）12/23～12/25



NEW グランスタ限定 WEB予約対応

Suicaのペンギン　クリスマスチョコレートケーキ（5,800円）　※300台限定

実物大のSuicaの交通系ICカードを模したチョコレートと、キュートな立体モチーフのSuicaのペンギンをのせたスペシャルなケーキ。カファレル自慢のジャンドゥーヤをブリュレに仕立て、香り高いビターチョコレートムースでやさしく包み込みました。中心に忍ばせたラズベリージャムが爽やかなアクセントとなり、濃厚なヘーゼルナッツの風味と美しく調和します。ジャンドゥーヤ発祥ブランド「カファレル」ならではの、芳醇な味わいをご堪能いただけます。

（サイズ）4号：直径12×高さ5cm ※飾り付け含む高さ8cm（アルコール）不使用
（WEB予約）11/9～12/20 （お渡し・店頭販売）12/23～12/25



NEW グランスタ限定 WEB予約対応

Suicaのペンギン　ジャンドゥーヤロールケーキ（5,600円）　※200台限定

ブランドの代名詞でもあるジャンドゥーヤを使用した濃厚なガナッシュと、生クリームをチョコレートスポンジでやさしく巻き込んだこの期間だけのロールケーキ。ヘーゼルナッツの豊かな香りと、なめらかな口どけが織りなす上品なコクと甘みが広がります。ホールケーキほど気負わず、手軽にクリスマス気分を満喫したい方に向けた、愛らしいSuicaのペンギンが目を引く格別の仕上がりです。

（サイズ） 長さ15×縦10×横10cm（アルコール）不使用
（WEB予約）11/9～12/20 （お渡し・店頭販売）12/23～12/25

©Chiharu Sakazaki / JR東日本 / DENTSU　SuicaはJR東日本の登録商標です。SuicaのペンギンはJR東日本の「Suica」のキャラクターです。

※価格は全て税込みです。※画像はイメージです。

（4）ほかにも見逃せない！グランスタから初登場のケーキや新作にも注目！



NEW グランスタ限定 WEB予約対応

シャインマスカットとピスタチオのタルト（4,000円）　※60台限定

shodai bio nature <グランスタ東京／改札内B1 銀の鈴エリア>

シャインマスカットをピスタチオクリームとともに焼き上げたタルトに、レモン風味のホワイトチョコレートクリームを忍ばせた濃厚なピスタチオムースリーヌを重ねました。クリスマスモチーフのチョコレートでデコレーションした、特別感あふれる限定タルトです。

（サイズ）4号：直径約11.5×高さ4cm （アルコール）不使用
（WEB予約）11/9～12/15 （お渡し・店頭販売）12/23～12/25



NEW グランスタ限定 WEB予約対応

クリスマスショートパイ（3,456円）　※60台限定

ゆーパイむ <グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア>

「ゆーパイむ」から初となる、珍しいパイ仕立てのクリスマスケーキが登場。自慢のサクサク生地にスポンジを敷き詰め、なめらかで上品な味わいのバニラムースと生クリームを重ねました。真っ赤な苺と感謝を込めたハート型チョコを飾った、ラブリーな限定ケーキです。

（サイズ）長さ15×横7×高さ8cm （アルコール）不使用
（店頭・WEB予約）11/9～12/20（お渡し・店頭販売）12/23～12/25



NEW WEB予約対応 予約限定 2026年9月オープン

ブラックフォレスト（5,184円）　※20台限定

THE CITY BAKERY ＋ Bar & Grill
<グランスタ東京／地下 丸の内改札内エリア>

しっとりとしたチョコレート生地となめらかな口どけの2種のクリーム 、チェリーの酸味やナッツの食感がアクセントに効いた、キルシュ薫る大人仕立てのクリスマスケーキです。

（サイズ）4号：直径約12×高さ約8cm （アルコール）使用
（WEB予約）11/9～12/17 （お渡し）12/23～12/25

（5）東京駅を歩き回らずスムーズに受取！ケーキ&デリセットが初登場「GRANSTA厳選 オリジナルクリスマスセット」

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

【リッチに過ごすなら】プレミアム3種セット（14,006円）※推奨：2名さま　※数量限定

こだわりの地鶏や華やかなオードブル、 老舗のショートケーキを一度に堪能できる、ラインアップの中で最もプレミアムなセット。これひとつで上質なディナーが整います。

（WEB予約）11/9～12/15 （お渡し）12/24～12/25





<セット内容> ※画像左から

・**苺のショート　7,020円／京橋千疋屋 旬感 <グランスタ東京／地下 丸の内改札内エリア>**
艶やかな国産苺と上質で飽きのこない生クリームをふんだんに使用。京橋千疋屋ならではの贅沢なショートケーキです。
（サイズ）4号：直径12×高さ9cm （アルコール）不使用

・**名古屋コーチンもも焼き　2本セット　3,996円（1本 1,998円）**
名古屋コーチン専門 伊藤和四五郎商店 <グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア>
日本三大地鶏の一つ、名古屋コーチンのもも肉を特製醤油だれに漬け込み、旨味や肉汁をしっかり閉じ込め、ふっくら焼き上げました。

・**テーブル彩るごちそう DISH　2,990円／eashion <グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア>**
ローストビーフや生ハム、スモークサーモンなど、9種類のごちそうが味わえる彩り豊かなオードブル。

※価格は全て税込みです。※画像はイメージです。

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

【気軽に欲張る】カジュアル3種セット（8,174円）※推奨：2名さま　※数量限定

フライドチキンやサラダ、王道のショートケーキがバランス良く揃ったセット。気負わず楽しみたいおふたりの、おうちディナーにぴったりです。

（WEB予約）11/9～12/15 （お渡し）12/24～12/25







<セット内容> ※画像左から

・**ザ・ショートケーキ・ノエル　4,968円**
HENRI CHARPENTIER Atelier Tokyo <グランスタ東京／地下 丸の内改札内エリア>
クリスマスだけの特別仕様のショート。甘さ控えめでフレッシュなミルクの味わいが活きたオリジナルクリームと、苺の甘み・酸味が重なる絶妙な相性をお楽しみいただけます。
（サイズ）4号：直径約12×高さ約12.5cm （アルコール）不使用

・**薩摩ハーブ悠然どりのフライドチキン　2本セット　1,986円（1本 993円）**
神戸コロッケ <グランスタ東京／改札内1F 吹き抜けエリア>
外はパリッと香ばしく、中はしっとりジューシーな仕上がり。塩こしょうのマイルドな風味で、世代を問わずお楽しみいただけます。

・**食卓華やぐホリデーサラダ　1,220円**
デリコメール <グランスタ東京／改札内1F 京葉ストリートエリア>
サーモンやパストラミポーク、ドライトマトのマリネを贅沢にのせた、豪華なサラダです。ワインやシャンパンとの相性も抜群です。

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

【迷ったらこちら】定番メイン2種セット（8,580円）※推奨：2名さま

クリスマスをライトに楽しみたい方におすすめのセットです。ご自身でお好みのサラダやサイドディッシュと組み合わせるのもおすすめです。

（WEB予約）11/9～12/15 （お渡し）12/24～12/25





<セット内容> ※画像左から

・**クリスマスロイヤルショート　5,400円**
フルーツピークス <グランスタ東京／改札内1F 京葉ストリートエリア>
大粒の苺が映える気品あふれるケーキ。 卵とバターがやさしく香るふわふわの生地と甘さ控えめで、まろやかなクレームシャンティが甘酸っぱい苺と美しく調和します。
（サイズ）4号：直径12×高さ10cm　（アルコール）微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度

・**～照り焼き仕立て～岩手県産菜彩鶏もも肉のローストレッグ　2セット　3,180円（1本 1,590円）**
eashion <グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア>
旨味あふれる菜彩鶏をじっくり焼き上げ、特製ダレで甘辛くコクのある味わいに仕上げました。

「TOKYO XMASTATION 2026」概要

■開催期間：11月9日（月）～12月25日（金）

■WEB予約受付期間：11月9日（月）～ ※予約終了日は商品により異なります。

■WEB予約（グランスタクリスマス特設ページ）：https://www.gransta.jp/cp/christmas/

※2026年版の特設サイト公開は、11月9日（月）10:00頃を予定。
※ご予約の際、JRE MALLオーダーの各商品ページへ遷移いたします。

＜予約商品お渡し特設カウンター＞
【日時】12月23日（水）16:00～19:00
　　12月24日（木）・25日（金）12:00～20:00
【場所】JR東京駅 改札内B1 グランスタ東京「スクエア ゼロ」
※受取日時・受取場所は商品により異なります。

【JRE MALLオーダー】WEB予約特典

（1）JRE MALLオーダー 予約特典

JRE MALLオーダーでグランスタのクリスマス対象商品をご予約いただくと、ポイント付与率がアップ。早期予約でのお支払いにJRE POINTをご利用いただくと、最大25倍のJRE POINTが貯まります。

① 早期予約特典
【対象期間】11月9日（月）～12月6日（日）
【条件・付与】対象期間中のご予約でもれなくJRE POINT5倍
さらにご予約の際に、
・500ポイント以上ご利用：もれなくJRE POINT10倍で合計15倍
・3,000ポイント以上ご利用：もれなくJRE POINT20倍で合計25倍
※「Secret Merry Cake by GRANSTA」はポイント利用特典の対象外です。
※ポイント利用で進呈するJRE POINT（10倍または20倍分）は期間限定ポイントです。

② 12月予約特典
【対象期間】12月7日（月）～12月25日（金）
【条　　件】対象期間中のご予約
【付　　与】もれなくJRE POINT2倍

※JRE POINTは、通常100円（税抜）につき1ポイント付与。

（2）JRE MALLオーダー予約×タッチでエキナカ入場券ポイントバック

JRE MALLオーダーで、クリスマス対象商品を500円（税込）以上ご予約のうえ、商品お受け取り時にJRE POINT WEBサイトに登録したSuicaで 「タッチでエキナカ」をご利用いただくと、入場券相当（160円分）のJRE POINTをポイントバックいたします。

【予約期間】11月9日（月）～12月25日（金）
【受取期間】12月1日（火）～12月25日（金）

※進呈するポイントは期間限定ポイントです。

各種特典の適用には、JRE MALLオーダーでのご予約前にJRE MALLに会員登録のうえ、JRE POINTとの連携が必要です。

掲載情報はリリース時点の情報です。内容は変更になる可能性があります。

株式会社JR東日本クロスステーション

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：伊藤 敦子
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：
駅を利用するお客さま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、「エキュート」や「グランスタ」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ます。
主な運営施設：エキュート、グランスタ

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 パーパス

エキのひととき
ちょっと、もっと、ずっと、

私たちデベロップメントカンパニーは
駅から人々の時間に寄り添い、
駅ごとの個性を発揮した“ちょっといい”体験で
あなたの毎日をもっと、今日からずっと、豊かにします