

2024年10月4日(金)
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

今年の東京駅「グランスタ」のクリスマステーマは“花”

花びらや花束をイメージした華やかなケーキから、
大人気の「Suicaのペンギン」ケーキまで、東京駅限定・新作ケーキが20種以上登場！

「TOKYO XMASTATION 2024」開催

開催期間：2024年11月1日（金）～12月25日（水）



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、運営する東京駅構内のエキナカ商業施設「グランスタ」にて、2024年11月1日（金）～12月25日（水）の期間、クリスマスフェア「TOKYO XMASTATION 2024」を開催します。

今年のグランスタのクリスマステーマは“花”。ご家族や大切な人と過ごす年に1度のクリスマスで、会話に“花”を咲かせられるような、食卓を華やかに彩る、クリスマスの“花形”となるケーキをご用意しました。

一流シェフが腕によりをかけた白いポインセチアをあしらったケーキをはじめ、花びらをイメージしたチョコレートやクリーム、エディブルフラワーをあしらったケーキ、お花のブーケのようなクレープなど、全9ショップの珠玉の「スペシャルオーダーケーキ」をご紹介します。

また毎年大人気シリーズの「Suicaのペンギン」モチーフのケーキ、ショップの個性が光るとっておきの東京駅限定ケーキやルックスも中身も洗練された新作ケーキなど、24ショップから合わせて約70点のケーキが登場します。ぜひ「グランスタ東京」の華やかで特別感のあるケーキで、心躍るクリスマスをお楽しみください。

※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あります。※掲載の商品は一部の商品です。※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。※画像はイメージです。商品の一例です。

©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。

グランスタ限定！2024年スペシャルオーダーケーキのテーマは“花”

クリスマスの食卓を華やかに彩る、まさに“花形”となる特別感のあるケーキをグランスタからご提案。華やかなルックスととびきりのおいしさで、会話に「花」を咲かせます。



NEW **グランスタ限定** **WEB予約対応**

ナターレチョコレート (4,590円)

カファレル<グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア>

赤い花をイメージしたチョコレート細工が目を惹く、カファレルのスペシャリテ。ジャンドゥーヤチョコレートのブリュレをビターチョコレートムースで包みました。中に忍ばせたラズベリージャムの甘酸っぱさやトッピングしたナッツの香ばしさと食感がアクセントです。

(サイズ) 4号：直径12cm×高さ5cm (アルコール) 不使用

(ネット予約) 11/1~12/18 (お渡し) 12/21~12/25 (店頭販売) 12/21~12/25



2024年
リニューアルオープン **NEW** **グランスタ限定** **WEB予約対応** **予約限定**

苺のホワイトクリスマスショートケーキ (4,950円) ※90台限定

Fairycake Fair<グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア>

厳選した粒よりの苺を贅沢にトッピング。花びらをイメージしたホワイトチョコのデコレーションで華やいだ気分を表現するクリスマス限定デザインです。

(サイズ) 4号：直径12cm×高さ10cm (アルコール) 不使用

(ネット予約) 11/1~12/18 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし



2024年オープン **NEW** **グランスタ限定** **WEB予約対応** **予約限定**

クリスマスシャインマスカットのタルト ベリーニ風 (5,200円)

AM STRAM GRAM nobolyquedaly (アム ストラム グラム ノボリクダリ)

<グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア>

低温で成熟させた旬のシャインマスカットを贅沢に使用。華やかな味わいのシャンパンカクテル「ベリーニ」をイメージしお花に見立てたジューシーなタルトに仕立てました。

(サイズ) 5号：直径15cm×高さ約4.5cm (アルコール) 不使用

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



NEW **グランスタ限定** **WEB予約対応** **予約限定**

フラワークリスマス (6,480円) ※50台限定

京橋千足屋<グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア>

ベリームース、バニラババロア、チョコレートムースの土台の上に、かわいらしい花の形をしたチョコと千足屋ならではの色鮮やかなフルーツがにぎやかな彩りを与えます。

(サイズ) 4号：直径12cm×高さ7cm (アルコール) 微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度

(店頭・ネット予約) 11/1~12/14 (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**

HANA ~花~ (5,800円) ※80台限定

あまみカオリ研究所<グランスタ東京/1F改札内 京葉ストリートエリア>

コーヒーをベースにキャラメルやバニラ、チョコを何層にも重ね、コク深い味わいのハーモニーを演出。職人の手で丁寧に織りなした花びらに、華やかな香りを感じるカシスソースなどの特別フレーバーを添えました。味や香り、食感の変化を存分にお楽しみください。

(サイズ) 6号：直径18cm×高さ約5.5cm (アルコール) 不使用

(ネット予約) 11/1~12/18 (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**

グランスタ限定 クリスマスナポレオンパイ ※ハーフ30台限定・フル15台限定

<ハーフ> (5,400円) / <フル> (10,800円)

アンリ・シャルパンティエ<グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア>

白いポインセチアの花言葉は「あなたの祝福を祈る」。クリスマスの食卓に笑顔の花が咲き、最高のクリスマスになるよう祈りを込めて、チョコレートでできた白いポインセチアと苺の香りを忍ばせたクリームでナポレオンパイをドレスアップしました。

(サイズ) ハーフ：横約12.8cm×縦約11.6cm×高さ約11.5cm / フル：横約25cm×縦約11.6cm×高さ11.5cm (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) 10/15~12/18

(ネット予約) 11/1~12/18 (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

クリスマスソバープのセット (5本 2,800円) ※100セット限定
SOBAP (ソバープ) <グランスタ東京/1F改札内 吹き抜けエリア>

それぞれがまるで一輪の花のような「苺のショートケーキ (2本)」、「ピスタチオプリンとホワイトチョコ (1本)」、「ダブルベリーとチョコレート (2本)」のクレープを花束のようにセットに。かわいらしいリックスはもちろん、個性溢れる美味しさが楽しめる、そば粉を使用したクレープケーキです。

(サイズ) 1個: 高さ約15cm×直径約6cm (アルコール) 不使用

(店頭・ネット予約) 11/1~12/21 (お渡し) 12/24~12/25 (店頭販売) なし

※一部単品にて販売予定



NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

フルール・ブラン (4,500円) ※40台限定
ランメイシャスイーツファクトリー
<グランスタ東京/1F改札内 京葉ストリートエリア>

チョコレートを使用し、白いクリスマスローズの花びらをイメージしたスペシャリテ。ホワイトチョコムースとベリームースの優しい甘さにラズベリーの酸味がアクセントです。

(サイズ) 4号: 直径12cm×高さ5cm ※飾りなし (アルコール) 不使用

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



NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

苺づくしのスペシャルショートケーキ (12,960円) ※30台限定
Terra Saison (テラ・セゾン) <グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア>

風味の良い国産小麦を使用したふわふわのスポンジやオーガニックシュガーだけで仕上げた北海道純生クリームなど徹底的に素材にこだわりました。契約農家から届く自慢の苺をふんだんにのせ、トップにはエディブルフラワーを。とけるような口どけと、素材本来のおいしさを存分に楽しんでいただける2024年のスペシャリテです。

(サイズ) 6号: 直径18cm×高さ12cm (アルコール) 不使用

(ネット予約) 11/1~12/19 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし

昨年も大人気! 「Suicaのペンギン」モチーフのケーキ

東京駅らしい「Suicaのペンギン」モチーフのケーキは昨年も大人気。予約必須のシリーズです。



NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

SuicaのペンギンのプレゼントBOX (4,536円) ※90台限定
コロパン<グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア>

プレゼントBOXからSuicaのペンギンが飛び出てきたコロパン伝統のバタークリームケーキ。ヒラギを添えていちごのバタークリームでかわいく仕上げました。

(サイズ) 4号: 直径12cm×高さ14.5cm (アルコール) 使用

(ネット・店頭予約) 11/1~12/15 (お渡し) 12/20~12/25 (店頭販売) なし



NEW グランスタ限定 WEB予約対応

Suicaのペンギンクリスマスケーキ (4,500円)
LE FEUILLES (ル・フィュー)
<グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア: イベントスペース プレシャススイーツ>

Suicaのペンギンと子ペンギンが乗ったかわいらしいショートケーキです。ふんわりとした生クリームとやわらかいスポンジケーキにLE FEUILLES一番人気のドゥーブルショコラミルフィューを練り込みました。東京駅でしか買えない限定商品です。

(サイズ) 4号: 直径12cm×高さ5cm (アルコール) 不使用

(ネット予約) 11/1~12/18 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) 12/16~12/25

※出店期間: 12/16~12/25



NEW グランスタ限定 WEB予約対応

ナターレノツチヨーレ (5,400円)
カファレル<グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア>

ヘーゼルナッツが香るプラリネムースにアプリコットオレンジのジュレを忍ばせました。濃厚なのにさっぱりとした味わいのケーキに本物そっくりなSuicaのカード (チョコ) をトッピング。

(サイズ) 縦13cm×横11cm×高さ5cm (アルコール) 不使用

(ネット予約) 11/1~12/18 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) 12/23~12/25



グランスタ限定 WEB予約対応

カファレル with Suica (3,240円)

カファレル<グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア>

Suicaカードがリアルで可愛い！と毎年予約完売のジャンドウーヤとビターチョコレートをベースにしたケーキ。美味しさもインパクトもおすすめです。

(サイズ) 縦8cm×横12cm×高さ5cm (アルコール) 不使用

(ネット予約) 11/1~12/18 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) 12/23~12/25



グランスタ限定 WEB予約対応

Suicaのペンギン Xmasワッフルケーキ2個セット (1,620円)

R.L waffle cake<グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア>

一つには黄桃の果肉とホイップクリームを、もう一つには抹茶やストロベリークリームをどちらも竹炭ペースト入りワッフル生地でふんわりと包み込んだキュートなプチケーキ。

(サイズ) 1個: 直径6.5cm×高さ5.5cm (アルコール) 不使用

(ネット・店頭予約) 11/1~12/6 (お渡し) 12/13~12/25 (店頭販売) 12/13~12/25

©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。

最新ショップからも登場！グランスタ限定のクリスマスケーキ

2024年9月にオープンした新ショップをはじめ、個性が光るグランスタ限定ケーキからも目が離せません。



2024年オープン

NEW

グランスタ限定

WEB予約対応

予約限定

ピスタチオと赤い果実のタルト (4,000円) ※50台限定

shodai bio nature (ショウダイ ビオナチュラル)

<グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア>

まるやかなピスタチオ風味のムースリーヌに甘酸っぱい苺・木苺のジュレをあわせました。

花びらと雪の結晶、星のチョコレートオーナメントをあしらった、クリスマス限定タルトです。

(サイズ) 3号以下: 直径11.5cm×高さ5.5cm (アルコール) 不使用

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



2024年オープン

NEW

グランスタ限定

WEB予約対応

予約限定

和三盆のショートケーキ (6,890円) ※100台限定

Brick bake bakers by Pâtisserie ease (ブリック バイク ベイカーズ バイ パティスリー イーズ)

<グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア>

Pâtisserie easeで大人気のショートケーキに花のデコレーションでより一層華やかに。和三盆糖を使用した上品で優しい甘さが特徴です。すっきりとした苺のソースをかけてお召し上がりください。

(サイズ) 4号: 直径13cm×高さ7.5cm (アルコール) 不使用

(ネット予約) 11/1~12/15 (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

ナターレビアンコ (4,590円)

カファレル<グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア>

ふんわりスポンジで苺を包み込み、たっぷりのクリームで仕上げた、華やかさと清楚さをあわせ持つ正統派の味わいです。

(サイズ) 4号: 直径12cm×高さ6cm (アルコール) 使用

(ネット予約) 11/1~12/18 (お渡し) 12/21~12/25 (店頭販売) 12/21~12/25



NEW

グランスタ限定

上段: いちごズコット (2,000円) ※40台限定

下段: シャインマスカットズコット (2,000円) ※40台限定

Be! FRUITS SANDWICH<グランスタ東京/1F改札内 中央通路エリア>

フレッシュな苺orシャインマスカット、お好みのフルーツが存分に味わえるズコット。どちらも口どけのいいチーズホイップクリームが美味しさを引き立てます。

(サイズ) 3号以下: 直径約10cm×高さ約9cm (アルコール) 不使用

(店頭販売) 12/24~12/25

2024年の新作！ビジュアルも中身も洗練されたケーキが登場

各ショップこだわりの2024年の新作ケーキにも注目です。クリスマスに合わせて、ルックスも中身も洗練されたっておきのケーキです。



NEW

WEB予約対応

クワトロベリー・リース (6,264円)

フルーツピークス<グランスタ東京/1F改札内 京葉ストリートエリア>

ピスタチオムースをフランボワーズソースで鮮やかにグラサージュ。中には4種類のベリーを詰め込んだ、クリスマスリースのようなかわいらしいデザインです。

(サイズ) 直径16cm×高さ6.5cm (アルコール) 不使用

(ネット予約) 11/1~12/17 (店頭予約) 10/15~12/17 (お渡し) 12/21~12/25

(店頭販売) 12/21~12/25



NEW

WEB予約対応

ビュッシュ・イスパハン (7,560円) ※25台限定

ラデュレ<グランスタ東京/1F改札内 吹き抜けエリア>

ビスキュイ・ジョコンドにフランボワーズとライチのコンフィ、バラが香るシャンティ・マスカルポーネなどを重ねた、ビュッシュ・ド・ノエル。ラデュレを象徴するフレーバーであるローズ、フランボワーズ、ライチが織りなす、美しいハーモニーをぜひご賞味ください。

(サイズ) 縦13.5cm×横9cm×高さ8cm (アルコール) 不使用

(ネット予約) 11/1~12/23 (店頭予約) 10/4~12/23 (お渡し) 12/22~12/25

(店頭販売) 12/22~12/25



NEW

WEB予約対応

予約限定

MAISON CAKE AMAOU CHOCOLATE (6,480円) ※100台限定

MAISON CACAO<グランスタ東京/1F改札内 吹き抜けエリア>

厳選したクーベルチュールを使い、中に6層の贅沢な美味しさを忍ばせました。香り高くなめらかなビターチョコレートのムースに、バニラのブリュレ、メゾンカカオが旅をして出会った福岡県の「あまおう」に北海道の「フランボワーズ」の甘酸っぱいジュレを重ねています。フレッシュな味わいを皆さまどうぞ。

(サイズ) 5号：直径15cm×高さ7cm (アルコール) 不使用

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



NEW

WEB予約対応

ホワイトクリスマス (3,240円) ※34台限定

R.L waffle cake<グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア>

雪景色をイメージし、ホイップクリームでデコレーションしたワッフルのクリスマスケーキ。プレーン味のスポンジの上に、桃ジャム入りのカスタードクリーム、黄桃の果肉、ホイップクリームを重ね、ふんわり焼き上げたチョコ生地のワッフルを側面に巻きました。

(サイズ) 5号：直径14cm×高さ6.5cm (アルコール) 不使用

(ネット・店頭予約) 11/1~12/6 (お渡し) 12/22~12/25 (店頭販売) 12/22~12/25

東京駅 グランスタ クリスマスフェア「TOKYO XMASTATION 2024」開催概要

- 開催期間： 2024年11月1日(金)~12月25日(水)
- 予約期間： 2024年11月1日(金)~12月18日(水) ※一部ショップ、商品により異なります。
- WEB予約：<https://www.gransta.jp/cp/christmas/> ※サイト公開は11月1日(金) 10:00頃(予定)
- 予約商品受取：お渡し特設カウンター、もしくは各ショップでお受け取りいただけます。
※WEBでご予約いただいた一部ケーキはお渡し特設カウンターでのお渡しとなります。
商品によりお渡し場所・お渡し日時が異なりますので、詳しくはご予約時にご予約ページにてご確認ください。

<お渡し特設カウンターについて>

【日時】2024年12月23日(月) 16:00~20:00
12月24日(火) 12:00~20:00
12月25日(水) 12:00~19:00

【場所】JR東京駅 改札内B1 グランスタ東京「スクエア ゼロ」

※改札内への入場には入場料がかかります。

タッチでエキナカ 入場券ポイントバック!

タッチでエキナカ
入場券ポイントバック!

エキナカのお買物で
入場券150円相当の
JRE POINTが
戻ってくる!

15駅で
開催

東京駅・品川駅・
上野駅・日暮里駅・
赤羽駅・御茶ノ水駅・
新宿駅・川崎駅・横浜駅・
立川駅・大宮駅・千葉駅・
西船橋駅・津田沼駅・
海浜幕張駅

Ecute GRANSTA PEPiQ LUMINE NEWoMan atré

詳しくはこちらをご確認ください! <https://www.jrepoint.jp/campaign/B240314001/>

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、「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きます。

主な運営施設：エキュート、グランスタ



Development Company -Purpose-

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