



<報道関係者各位>

2026年4月17日
株式会社JR東日本クロスステーション
フーズカンパニー

重要文化財 東京駅丸の内駅舎の歴史的質感をそのまま体感出来るカフェ
「TOKYO STATION CAFE -THE NORTH DOME-」
いよいよ2026年4月21日(火)東京駅丸の内北ドーム内にオープン!

東京ステーションギャラリー「カール・ヴァルザー展」とのコラボパフェや
開業記念ノベルティ「東京駅赤レンガパウンドケーキ」の限定プレゼントも!

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー(本社:東京都渋谷区、カンパニー長:中俣 博文)は、2026年4月21日(火)、東京駅丸の内北ドーム内に「TOKYO STATION CAFE -THE NORTH DOME-」(東京ステーションカフェ ザ ノースドーム)をオープンいたします。

1914年の東京駅竣工当時、誰かの到着を待ちわび、旅の余韻に浸った改札出口の「待合室」。その空間を、私たちが『時を味わい、文化を愉しむ空間』として現代に引き継ぎます。

重要文化財の構造レンガ壁に囲まれた空間で、東京駅丸の内駅舎の北ドームをイメージした当店限定ケーキ「TOKYO STATION CAFE オリジナルドームズコット」や、四季折々のスイーツやセイボリーとの出会いをお楽しみいただける「アフタヌーンティープレート」が特別なティータイムを彩ります。また、手土産として、当店限定パッケージに仕立てた「東京駅赤レンガパウンドケーキ」を販売するなど、東京駅の多様な利用シーンに応えます。

本リリースでは、オープニングメニューに関する詳細をお伝えいたします。



©Masato Kawano(Nacása & Partners Inc.)

TOKYO STATION CAFE

「オリジナルドームズコット」 1ピース ¥1,800(税込)

丸の内駅舎のドーム内に賑わう人々を「沢山のフルーツ」で天井のドームを「濃厚なカスタード」で表現し、味わい深く仕上げました。季節の移ろいに合わせた、その時だけのフルーツとの出会いをお愉しみください。



「アフタヌーンティープレート」ドリンク付¥3,200(税込) 14:00~

スイーツとセイボリーを一度に楽しめる優美なワンプレートディッシュ。英国の伝統料理を軽やかにアレンジしたアフタヌーンティーです。

スイーツ:季節のフルーツサンド2種、ミニ・パフェ ~ピスタチオ&チョコレート~
セイボリー:黒毛和牛ローストビーフのサラダ、
彩りドライフルーツのスイーツ仕立て、彩り野菜のフリッタータ



TOKYO STATION CAFE 「オリジナルブレンドティー」 ¥1,200(税込)

コクと香り豊かな2種類のインド産紅茶「ダーズリン」「アッサム」をベースに、まろやかな甘みを持つ「和紅茶」をブレンド。みずみずしいマスカットや桃の香りをまとった、まるでフルーツパフェのような紅茶です。

季節限定 PREMIUM SINGLE ESTATE

「ダーズリン ファーストフラッシュ ジツダパハール茶園」 ¥2,000(税込)

中国種の茶樹を中心に丁寧に摘採された茶葉からつくられ、黄金に輝く色合い、若葉を思わせるグリニッシュな味わいに、桃やぶどうを感じさせる果実様の香りが立ち、アーモンドやピスタチオのような香ばしい風味が特徴です。

「ダーズリン シルバーニードル オカイティ茶園」 ¥2,400(税込)

産毛が銀色に輝く新芽のみを使用したダーズリン白茶です。やさしく繊細な口当たりの中に、蘭の花のような華やかさと蜂蜜を思わせるほのかな甘みを感じられます。



「キリマンジャロ」 ¥1,200(税込)

タンザニア北部地域の農園産を中心に指定買付した、爽やかな酸味が特徴のコーヒーです。

「ブルーマウンテンNo.1」 ¥1,400(税込)

ジャマイカ東側にあるブルーマウンテン山脈内のごく限られた地域で栽培され、酸味・苦味・コク・香りのバランスが取れた口当たりが優しいコーヒーです。

※サイフォン式で抽出します。

水へのこだわり[From AQUA 谷川連峰の天然水]

群馬県と新潟県にまたがる谷川連峰から湧き出た天然水。雪深い自然環境の地層を幾層もくぐり抜けた湧き水は、まろやかでスッキリした味わいの軟水(硬度約25mg/L)です。ホットティーに使用しています。

牛乳へのこだわり[北海道サロベツ牛乳]

豊富町産のサロベツ牛乳は、冷涼な気候と豊富町で収穫した良質な自給飼料で育った牛の生乳を100%使用。年間平均乳脂肪分が3.9%以上と高く、深いコクと風味が特徴です。

●プレスリリースに関するお問合せ●

株式会社JR東日本クロスステーション
フーズカンパニー 総務部広報担当 中村・大野
TEL:050-3611-4463 / Mail:pr-foods@jr-cross.co.jp

「カール・ヴァルザー」展 コラボレーションパフェ ¥1,800(税込)

隣接する東京ステーションギャラリーで開催される「スイス絵画の異才 カール・ヴァルザー 世紀末の昏き残照」展から着想を得た、芸術的で華やかな限定コラボパフェです。展覧会のイメージカラーであるグリーンを、抹茶マカロン・ピスタチオソースで表現し、濃厚なチョコレートアイスクリームとフルーツを合わせました。

アート鑑賞の余韻に浸りながら、視覚と味覚でもアートを体感できる、今だけの贅沢な味わいをお楽しみください。

■販売期間：2026年4月21日(火)～6月21日(日)

※展覧会の会期終了日までのご提供です。



東京ステーションギャラリー

「スイス絵画の異才 カール・ヴァルザー 世紀末の昏き残照」

20世紀前半のスイスで活躍したカール・ヴァルザーの全貌を伝える展覧会が開催されます。スイスのバルン近郊に生まれたヴァルザーは、20代でベルリン分離派に加わり、象徴主義的な絵画作品を残しました。そこはかたない昏さと精妙な色彩を併せ持つ作品群は、見る者を惹きつけてやみません。日本初公開となる全約150作品をお見逃しなく！

■会 期：2026年4月18日(土)～6月21日(日)

■開館時間：10:00～18:00(金曜日～20:00) ※入館は閉館30分前まで

■休 館 日：月曜日(ただし5/4、6/15は開館)

【お問い合わせ】東京ステーションギャラリー(代表) Tel. 03-3212-2485



TOKYO STATION CAFE限定パッケージ 「東京駅赤レンガパウンドケーキ」

(1本) ¥2,200(税込)

(個包装・6個入り) ¥2,200(税込)

東京駅限定の新たなお土産として、東京ステーションギャラリーとのコラボレーションパッケージをご用意しました。

重要文化財の赤レンガの質感を再現するため、専用型でどっしりと密な生地に焼き上げています。

コクのある塩キャラメルの風味とシャリシャリしたザラメの食感が楽しめるしっとりした味わいが特徴のパウンドケーキです。

開業記念プレゼント

ご来店いただいたお客さまへ、限定パッケージに仕立てた東京駅赤レンガパウンドケーキ(1個)を記念品として先着でプレゼントいたします。

■記 念 品：東京駅赤レンガパウンドケーキ(1個)

■配 布 数：先着1,500名さま

■期 間：2026年4月21日(火)～

※なくなり次第終了いたします。



FRUIT TART



フルーツが奏でるアンサンブルを愉しむ
「ミックスフルーツタルト」
1ピース ¥1,600(税込)

メロン、苺、マンゴーなど、厳選した旬の果実をこぼれんばかりに盛り付けました。果汁滴るみずみずしさと、濃厚なクリームのハーモニーが堪能できる定番タルトです。



とろけるマンゴーを心ゆくまで味わう
「マンゴーと葡萄のタルト」
1ピース ¥1,800(税込)

産地を厳選したマンゴーとみずみずしい葡萄を添えた季節感あふれるタルトです。アーモンド香るしっとりとした生地と、とろけるようなマンゴーの甘みが絶妙に調和する、心躍る一品です。

SANDWICH



季節のフルーツとともに愉しむ
「平飼い卵のオムレツサンド」 ¥1,600(税込)

鶏舎や養鶏場で自由に動き回れる環境で育てた、平飼い鶏の卵を使用しました。
山椒の爽やかな香りを添えた風味豊かなサンドイッチです。

SPECIALS 11:00～



国産牛と岩手県花巻市のブランド豚「白金豚」の旨味溢れる
「シチュー・ド・ハンバーグ デミグラスソース」
季節のアミューズ・パンまたはライス付き ¥2,900(税込)

岩手県の肉の専門店「格之進」のジューシーなハンバーグを使用し、旨味たっぷりの濃厚デミグラスソースで奥深い味わいに仕上げた煮込み風ハンバーグです。



食堂車の味を引き継いだ
「特製ハヤシライス」
季節のアミューズ付き ¥2,500(税込)

当店のデミグラスソースは、かつての国鉄の食堂車経営をしていた「日本食堂」の味を引き継いでいます。じっくり煮込んだ牛肉の旨味と玉ねぎの甘みが溶け込んだ、濃厚でコク深い味わいのハヤシライスです。

【参考】TOKYO STATION CAFE -THE NORTH DOME- 店舗概要

1914年の東京駅竣工当時、誰かの到着を待ちわび、旅の余韻に浸った改札出口の「待合室」。その空間を、私たちが『時を味わい、文化を愉しむ空間』として現代に引き継ぎます。



■ブランドコンセプト … 「時を味わい、文化を愉しむ空間」

■空間デザインコンセプト… 「NEW CLASSIC TOKYO」

幾多の旅を見守ってきた東京駅丸の内駅舎。重要文化財である駅舎の歴史的質感を肌で感じながら、日常から離れて思索をめぐらすことができる唯一無二の空間です。

天井5mの空間に広がるのは、100年以上の時を刻んだ重要文化財の構造レンガ壁。

見上げれば東京駅特有の「八角形天井」、足元にはその意匠を模した「特注カーペット」のあるシンボルシートなど、「時を味わい、文化を愉しむ空間」をご提案いたします。



店 舗 名 : TOKYO STATION CAFE -THE NORTH DOME-
(東京ステーションカフェ ザ ノースドーム)

所 在 地 : JR東京駅 丸の内北口改札外
(東京ステーションギャラリー隣接)

開 業 日 : 2026年4月21日(火)9:00

営業時間 : 平日・土曜 9:00~22:00 / 日祝 9:00~21:00

席 数 : 63席

店舗面積 : 約280㎡

Instagram: https://www.instagram.com/tokyo_station_cafe/

©Masato Kawano(Nacása & Partners Inc.)

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)

JR-Cross
株式会社 JR東日本クロスステーション

「NewDays」などのコンビニエンス事業や専門店事業などを展開するリテールカンパニー、「ベックスコーヒーショップ」「いろいろ庵きらく」「おむすび処 ほんのり屋」や「駅弁屋」などの飲食・食品製造事業を中心に展開するフーズカンパニー、「From AQUA」などの飲料商品開発や自動販売機事業を行うウォータービジネスカンパニー、「エキュート」や「グランスタ」などのエキナカ商業施設を展開するデベロップメントカンパニーの4つのカンパニーで構成されています。

●プレスリリースに関するお問合せ●

株式会社JR東日本クロスステーション
フーズカンパニー 総務部広報担当 中村・大野
TEL:050-3611-4463 / Mail:pr-foods@jr-cross.co.jp