

2023年10月4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

東京駅「エキュート」「グランスタ」クリスマスキャンペーン  
東京駅限定・新作「スペシャルオーダーケーキ」、「Suicaのペンギン」ケーキも！  
**「TOKYO XMASTATION 2023」開催！**

開催期間：2023年11月1日（水）～12月25日（月）



※画像はイメージです。商品の一例です。

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、運営する東京駅のエキナカ商業施設「エキュート東京」「グランスタ東京」「グランスタ丸の内」にて、2023年11月1日（水）から12月25日（月）までクリスマスキャンペーン「TOKYO XMASTATION 2023」を開催します。

東京駅を煌びやかに彩る圧倒的なラインナップで“心躍る”特別な思い出を。という思いを込め、2023年の東京駅のクリスマスキャンペーンテーマは「TOKYO XMASTATION 2023」。期間中は、エキュート東京・グランスタから特別にオーダーした、ショップの個性を活かした今年だけのとっておき“新”限定ケーキが登場！「帝国ホテル 東京」のホテルショップ「ガルガンチュウ」の姉妹店「petit gargantua」からは、希少なホテルメイドの東京駅限定クリスマスケーキがグランスタに初登場！全5ショップの「スペシャルオーダーケーキ」をご紹介します。

また毎年大人気の「Suicaのペンギン」モチーフのケーキ、クリスマスパーティーを華やかに演出する東京駅限定ケーキ、少人数でも楽しめるプチケーキなど、約30ショップから合わせて約110点のケーキが登場します。そのほか、クリスマスまでのカウントダウンを楽しむドイツの伝統菓子「シュトレン」や、ホームパーティーにぴったりのスイーツ、チキンやオードブルなどのデリもバラエティ豊かに取り揃えます。各ショップこだわりのケーキやグルメで、大切な人と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。

※画像はイメージです。

## 「TOKYO XMASTATION 2023」開催概要

- 開催期間：2023年11月1日（水）～12月25日（月）
  - 予約期間：2023年11月1日（水）～12月18日（月）※店頭、WEB（ネットでエキナカ）※一部ショップ、商品により異なります。
  - WEB予約：<https://www.jr-cross.co.jp/cp/christmas/>  
※2023年版の特設サイト公開は11月1日（水）10:00頃を予定しています。
  - 予約商品受取：2023年12月22日（金）～12月25日（月）※一部ショップ、商品により異なります
- 【クリスマスケーキ】お渡し特設カウンター（JR東京駅改札内B1グランスタ東京「スクエア ゼロ」）または各ショップ  
【ケーキ以外】各ショップ

### 東京駅限定！特別にオーダーした、新作・スペシャルオーダーケーキ

エキュート東京・グランスタから特別にオーダーした、ショップの個性を活かした今年だけのとっておき“新”限定ケーキが登場！



NEW

グランスタ限定

WEB予約対応

予約限定

#### クリスマスショートケーキ（5,508円）

##### petit gargantua（グランスタ東京／1F改札内 吹き抜けエリア）

「ガルガンチュウ」のイラストをあしらったマカロンや、クリスマスをイメージしたチョコレートといちごをトッピングした「王道」のクリスマスショートケーキ。ぜひ一緒にクリスマスのひとときをお過ごしください。

（サイズ）5号：直径15cm（アルコール）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

#### HITO-TOKI（6,850円）

##### 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）

ミルクィなホワイトチョコ×フルーティーなカカオパルプ（カカオの果肉）の真っ白なムースにピスタチオと濃厚チョコクリームのコクが合わります。更にフルーツソースやフレーバーでアレンジをしながら楽しいひとときをお過ごしください。

（サイズ）縦18cm×横18cm×高さ5cm（アルコール）微量

（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

グランスタ限定

WEB予約対応

#### クリスマス メルティチョコレートケーキ（4,800円）

##### Fairycake Fair（グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア）

濃厚なガトーショコラに、爽やかなオレンジガナッシュとサクサク食感が楽しいチョコパフをサンド。なめらかなチョコ生クリームで仕上げたこだわりのチョコレートケーキです。大人可愛いデコレーションで、クリスマスの子会をいっただんと盛り上げます。

（サイズ）4号：長さ12cm×高さ10cm（アルコール）使用

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



NEW

グランスタ限定

WEB予約対応

予約限定

#### ベリーレアチーズクリスマス（5,940円）

##### 京橋千足屋（グランスタ東京／B1改札内 丸の内坂エリア）

ビスキュイといちごレアチーズの土台の上に、大粒国産いちご、ぶどう、ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー、洋梨、グレープフルーツをトッピング。いちごピューレ入りの生クリームの上にはフリーズドライのいちごを散りばめました。中にはラズベリージュレもしのばせた、ベリーづくしのクリスマスケーキです。

（サイズ）4号：長さ12cm×高さ7cm（アルコール）不使用

（店頭・ネット予約）11/1～12/10（お渡し）12/23～12/25（店頭販売）なし



NEW

エキュート東京限定

WEB予約対応

予約限定

#### タルト オ フレーズ シュペリユール（8,640円）

##### ル ビエ〜プロデュイ パー ア ラ カンパニー〜（エキュート東京／1F改札内）

崩れ落ちそうなたくさんの真っ赤ないちごに思わず笑みもこぼれそうなクリスマスタルト。ア・ラ・カンパニーのオリジナルタルト生地に、アーモンドクリーム・カスタードクリーム・いちごを組み合わせたクリスマスタルト。

（サイズ）直径15cm×高さ8cm（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



## 大人気！「Suicaのペンギン」モチーフのケーキ

©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。



NEW

グランスタ限定

WEB予約対応

**Suicaのペンギン オペラ (3,888円)**

**ダロワイヨ (グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア プレシャススイーツA 期間限定ショップ)**

コーヒーシロップを浸したジョコンド生地3層、コーヒー風味のバタークリーム2層、ガナッシュ1層、グラサージュ1層の7層からなる、フランスのダロワイヨが1955年に作り出したガトー「オペラ」。表面を黄緑色のグラサージュで仕上げ、ショコラで作ったSuicaのペンギンの顔、サンタ帽、カッシェを飾ったオペラです。

(サイズ) 11cm×11.5cm×2.5cm (アルコール) 不使用

(店頭予約) 12/11～12/17 (WEB予約) 11/1～12/17

(お渡し) 12/21～12/25 (店頭販売) 12/21～12/25 ※期間限定ショップ 12/11～12/25



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)**

サンタ帽がお似合いのSuicaのペンギンが仲良く並ぶプケケーキ2個セット。ひとつにはフルーティーな黄桃の果肉入りホイップクリームを、もうひとつにはクリスマスカラーをイメージした抹茶やストロベリーのクリームを、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みました。

(サイズ) 1個あたり直径6.5cm×高さ5.5cm (アルコール) 不使用

(店頭・WEB予約) 11/1～12/10 (お渡し) 12/15～12/25 (店頭販売) 12/15～12/25



グランスタ限定

WEB予約対応

**カファレルwith Suica チョコラート (4,320円)**

**カファレル (グランスタ東京／B1改札内 丸の内坂エリア)**

大人気のSuicaケーキに、チョコレートブランドならではの美味しさであるチョコレートデコレーションバージョンが登場！ふんわりスポンジ生地でいちごを包んで、たっぷりの生クリームで仕上げました。

(サイズ) 縦10cm×横15cm×高さ5cm (アルコール) 微量

(店頭・WEB予約) 11/1～12/17 (お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) 12/22～12/25



グランスタ限定

WEB予約対応

**カファレルwith Suica (2,916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がリアルで可愛い！と毎年予約完売のジャンドウやとビターチョコレートをベースにしたケーキ。おいしさもインパクトもとびきりのケーキは、パーティーの手土産にもおすすめです。

(サイズ) 縦7cm×横12cm×高さ5cm (アルコール) 不使用

(店頭・WEB予約) 11/1～12/17 (お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) 12/22～12/25

## バラエティケーキ



NEW

グランスタ限定

WEB予約対応

**カファレル ナターレローザ (3,996円)**

**カファレル (グランスタ東京／B1改札内 丸の内坂エリア)**

杏仁のような優しい香りのトンカ豆のクリームをベリーのムースで包み、アクセントにラズベリージャムを仕込みました。淡いピンクカラーとベリーの色合いが可愛いクリスマスケーキです。

(サイズ) 直径12cm×高さ5cm (アルコール) 微量

(店頭・WEB予約) 11/1～12/17

(お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) 12/22～12/25



NEW

グランスタ限定

WEB予約対応

予約限定

**2段のクラシックバターノエルpetit (4,320円)**

**コロンバン (グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア)**

コロンバン伝統のバタークリームといちごのバタークリーム、ふたつの味が楽しめる贅沢な2段クリスマスケーキです。レトロさを感じるかわいらしいデザインに仕上げました。おひとり様はもちろん、大切な人とシェアもしていただけるサイズです。

(サイズ) 4号 (1段目：直径12cm×高さ5cm、2段目：直径6.5cm×高さ5cm、オーナメント含めた全体の高さ15cm) (アルコール) 使用

(店頭予約) 10/1～12/15 (WEB予約) 11/1～12/15

(お渡し) 12/20～12/25 (店頭販売) なし



NEW

WEB予約対応

**ブッシュ・ドウ・ノエル モンブラン (4,320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)**

アンリ・シャルパンティエの2023年新作クリスマスケーキ。おいしいモンブランクリームの上をトナカイが走っている様子がとても可愛いケーキ。アンリ・シャルパンティエのクリスマスケーキで、笑顔溢れるひとときをお過ごしください。

(サイズ) 縦17.3cm×横10cm×高さ12cm (アルコール) 使用

(店頭・WEB予約) 11/1～12/15 (店舗お渡し) 12/1～12/25 (WEBお渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) 12/22～12/25



NEW

WEB予約対応

**ビュッシュ・ド・ルージュ (4,500円)****BURDIGALA TOKYO (グランスタ東京／B1改札内)**

フランボワーズやカシス、いちごとクリームチーズを使って作ったムースの中に、フランボワーズ・いちご・カシスで作ったジュレをはさんだアーモンドのジェノワーズ、さらにホワイトチョコレートのムースが隠れています。

(サイズ) 長さ14cm×高さ9cm (アルコール) 不使用

(店頭・WEB予約) 11/1～12/18 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) 12/23～12/25



NEW

WEB予約対応

**ビュッシュ・イスパハン (6,912円)****ラデュレ (グランスタ東京／1F改札内 吹き抜けエリア)**

フランボワーズのクルスティオンにビスキュイ生地、ライチのシロップ漬け、フランボワーズのコンフィ、バラが香るシャンティ・マスカルポーネを重ね、チョコレートでコーティングし、ドライ・ローズ・ペタルとウジェニー・ローズをデコレーション。ラデュレを象徴するローズ、フランボワーズ、ライチが織りなす、美しいハーモニー。

(サイズ) 縦13cm×横7.5cm×高さ7cm (アルコール) 不使用

(店頭予約) 10/11～12/10 (WEB予約) 11/1～12/10

(お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) 12/22～12/25



NEW

WEB予約対応

**ピスター・シュ・ドウ・ノエル (3,780円)****資生堂パーラー (エキュート東京／1F改札内)**

コクのあるピスタチオのムースの中にラズベリームースとジュレをしのばせました。風味豊かでまろやかなピスタチオと甘酸っぱいラズベリーをふんだんに楽しめるケーキです。

(サイズ) 4号：直径12cm (アルコール) 不使用

(店頭・WEB予約) 11/1～12/7 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) 12/23～12/25



WEB予約対応

**聖なるかがやき (4,212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)**

少人数パーティちょうどいいフルーツタルト。メロンやマンゴー、ブルーベリー、ダークチェリー、オレンジ、シャインマスカットなど、フレッシュなフルーツをたっぷりのせました。

(サイズ) 4.5号：直径13cm (アルコール) 微量

(店頭予約) 10/1～12/17 (WEB予約) 11/1～12/17

(お渡し) 12/21～12/25 (店頭販売) 12/21～12/25

## チョコレートケーキ



NEW

グランスタ限定

WEB予約対応

予約限定

**ノエル ドウ ピエール 2023 (6,966円)****ピエール マルコリーニ (グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア)**

鮮やかな赤いグラサージュの中には、濃厚なビターチョコレートムースがたっぷり。マカロンとカシスのハーモニーを堪能したり、ビスキュイとサブレの食感を楽しんだり。ショコラティエかつパティシエであるピエール マルコリーニならではのセンスが融合したおいしさです。

(サイズ) 4号：直径12cm×高さ4cm (アルコール) 不使用

(店頭予約) 10/2～12/18 (WEB予約) 11/1～12/18

(お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) なし





エキュート限定

WEB予約対応

**星降る夜空 (4,644円)****マイスターシュトゥックユーハイム (エキュート東京／1F改札内)**

まるできらめく夜空を思わせるケーキに、濃厚なチョコレート、芳醇なビスタチオやラズベリーの酸味を閉じ込めました。洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド」にて優勝した時のケーキをアレンジした自信作です。

(サイズ) 直径約13cm×高さ6.5cm (アルコール) 不使用

(店頭・WEB予約) 11/1～12/20 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) 12/23～12/25



NEW

WEB予約対応

予約限定

**チョコレートショートケーキ (8,640円)****MAISON CACAO (グランスタ東京／1F改札内)**

あまおうの濃い甘みと軽やかな酸味を凝縮した華やかなムースに、純白のホワイトチョコレートクリームを纏わせました。あまおうのみずみずしさとチョコレートの濃厚さを堪能できる一品です。アクセントにエルダーフラワーを優しく効かせ、あまおうを贅沢に敷き詰めたチョコレートのショートケーキです。

(サイズ) 5号：直径15cm×高さ5cm (アルコール) 不使用

(店頭予約) 10/6～12/18 (WEB予約) 11/1～12/18

(お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) なし



WEB予約対応

**クリスマス・ショコラ (3,888円)****フルーツピークス (グランスタ東京／1F改札内)**

チョコレートが醸し出す豊かな風味と口溶け、みずみずしいフルーツの爽やかな甘みをいっしょに堪能したい方におすすめのタルト。シックなオーナメントやプレートがクリスマス気分を盛り上げてくれます。

(サイズ) 4.5号：直径13cm (アルコール) 微量

(店頭・WEB予約) 11/1～12/17 (お渡し) 12/21～12/25 (店頭販売) 12/21～12/25

## クリスマスまでのワクワク感を楽しむ！シュトーレン



グランスタ限定

WEB予約対応

**シュトーレン (2,800円)****東洋軒 東京ステーション (グランスタ東京／B1改札内 スクエア ゼロエリア)**

ベルギー南部アルデンヌ地方の伝統製法で作った最高級ピュアバターの香る生地、ラム酒 デメラレモンハートに漬けた岡山県産の安芸クイン、レーズン、りんごなどをたっぷり練りこんだシュトーレン。しっとりとした食感と、香り高い豊かな風味は、日が経つとともに馴染んでいく味わいの変化も楽しめます。

(サイズ) 長さ14cm×幅7cm×高さ4cm (アルコール) 使用

(店頭予約) 11/1～12/25 (WEB予約) 11/1～12/23

(お渡し) 12/1～12/25 (店頭販売) 12/1～12/25



WEB予約対応

**シュトーレン・イスパハン (4,860円)****ラデュレ (グランスタ東京／1F改札内 吹き抜けエリア)**

ラデュレの人気定番パティスリー“イスパハン”をイメージ。ドライフランボワーズやアーモンド、ドライローズの花びらを散りばめたシュトーレン生地の中に、フランボワーズのパートダマンドをサンドしました。

(サイズ) 縦7cm×横14cm×高さ4cm (アルコール) 不使用

(店頭予約) 10/11～12/10 (WEB予約) 11/1～12/10

(お渡し) 12/1～12/25 (店頭販売) 12/1～12/25



店頭購入

**とちおとめシュトレン (2,160円)****THE STANDARD BAKERS TOKYO (グランスタ東京／1F改札内 中央通路エリア)**

自家製セミドライとちおとめ、クランベリー、いちじくを母のリキュールに漬け、マジパン、3種のナッツを生地に配合。中心に自家製パートドリュイを包み込みました。

(サイズ) 長さ13cm×幅7cm×高さ4cm (アルコール) 使用

(店頭販売) 11/1～12/31

## 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！

13駅で  
開催

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

ecute GRANSTA POPLO LUMINE NEWoMan SHINJUKU

詳しくはこちらをご確認ください！ <https://www.jrepoint.jp/campaign/B230307002>

## 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ます。

主な運営施設：エキュート、グランスタ

ecute GRANSTA

### 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