

2024年11月27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

何かに化ける？

「エキュートエディション新橋」「エキュートエディション有楽町」

鯛めしが●●●に！？ボロネーゼが●●●に変化！

『奇妙なメニューに化かされて』 フェア初開催！

2024年12月5日(木)～12月27日(金) 期間限定！

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：杉村 晶生）の運営するエキナカ商業施設 JR新橋駅「エキュートエディション新橋」とJR有楽町駅「エキュートエディション有楽町」で『奇妙なメニューに化かされて』フェアを初開催します。

「エキュートエディション新橋」「エキュートエディション有楽町」の各ショップで展開する人気メニューや限定メニューが期間限定で“奇妙なメニュー”に大変身?! 調味料をかけたリ混ぜると色や味が“化ける”メニューや、1度はそのまま2度目に“化けて”違う味が楽しめるメニュー、見た目と中身のギャップに“化かされる”メニューなど、多種多様な“化ける”メニューが2施設合計で15商品が揃います。1年の年の暮れ、この奇妙なメニューの美味しい“化ける”体験で、大切な人たちと楽しく忘れられない時間を過ごしてみては？



※画像はイメージです

エキュートエディション新橋 化ける?!限定メニュー

エキュートエディション新橋ホームページ https://www.ecute.jp/edition_shimbashi



化ける



エキュートエディション新橋限定

宇和島風 鯛めし

1,280円 (テイクアウトのみ) / サカナバッカ (B1/改札外)

炊き込みご飯と特製タレに漬けた鯛の刺身が織りなす宇和島風鯛めしに、きみぷちをトッピング。一口目はそのまま風味豊かなハーモニーを楽しみ、きみぷちを広げた後は、濃厚なコクと旨味が広がる新たな美味しさを堪能できます。最後はお茶漬けとしてもお楽しみいただけます。



化ける



エキュートエディション新橋限定

喜多方らーめん味化けシビ辛たぬき

1,078円 (イトインのみ) / FUKAHIRE fin-fin (1F/改札外)

定番の喜多方ラーメンにマールージャンで刺激的な味変！花椒の効いたマールージャンをタヌキの器に入れてお持ちします。お好みの量を入れてシビ辛の味変（味化け）をお楽しみください。



化ける



エキュートエディション新橋限定

出汁ブリしゃぶ

858円 (イトインのみ) / 伊勢角屋麦酒 (1F/改札外)

熱々の出汁にサツとくぐらせるだけで、ブリがまるで別物に化ける瞬間を楽しめます！旨味たっぷりで柔らかな食感に、出汁の香りが絶妙にマッチして、贅沢な味わいが広がる、寒い季節にぴったりの一皿です。変化するブリの美味しさをぜひ味わってみてください！

※数量限定



化ける



エキュートエディション新橋限定

ピリ辛 辛もつ煮

748円 (イトインのみ) / 伊勢角屋麦酒 (1F/改札外)

伊勢角屋の定番は、もつ本来の旨味とコクを追求したもつ煮。ピリ辛辛もつ煮は、その魅力にピリッとした刺激をプラス！コク深いスープに辛味が効いて、もつの旨味をより引き立て、定番とはひと味違う楽しさが広がります。寒い日やビールのお供にもぴったり。体がじんわり温まる一品です。

※数量限定

エキュートエディション有楽町 化ける?!限定メニュー

エキュートエディション有楽町ホームページ https://www.ecute.jp/edition_yurakucho



化ける



エキュートエディション有楽町限定

バッファローチキンウィングス8pc/スウィートチリポテト

1,700円 / 900円 (イートインのみ) / TOKYO ALEWORKS STATIONTAPROOM

定番商品バッファローチキンウィングスは鶏肉の手羽を素揚げにしソースをディップして召し上がっていただく大人気メニューです。ソースは3種類の味をご用意。味の「化け」をお楽しみください！揚げたてのポテトフライに甘辛いスウィートチリソースをかけました。ビールのおつまみにぴったりです♪



化ける



エキュートエディション有楽町限定

イカスミボロネーゼ

1,550円 (イートインのみ) / nomuno EXPRESS

贅沢×贅沢 = 絶品！

肉塊を贅沢に赤ワインだけで煮込んだ本物のラグーソースに、イカ墨を贅沢に使用し、ボロネーゼを黒く染め上げました。コクと旨みにニンニクのパンチを添えたイカ墨ソースが病みつきになるインパクトのあるボロネーゼ。ワインとのマリアージュでさらに化けるのでぜひご賞味を。

※数量限定



化ける



エキュートエディション有楽町限定

狸喰豆腐 (たぬき豆腐)

638円 (イートインのみ) / 荻野屋 弦

郷土料理の狸喰飯をモチーフにお酒のあてに合う豆腐を使用しました。シンプルな見た目ながらも中に入っている具材と柚子胡椒風味の餡掛けが日本酒と相性のいい逸品に仕上げました。



化ける



エキュートエディション有楽町限定

白い台湾まぜそば

1,100円 (イートインのみ) / 有楽町GYOZA 待合室

ふわふわのメレンゲで雪化粧したこの冬限定の一杯。刺激的な辛さもありながらマイルドで食べやすいまぜそばに仕上げました。

※1日限定10食

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 POPLO 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