

今年はエキナカで受け取って、家でじっくり過ごすクリスマス。 第一弾「予約必須！限定クリスマスケーキ」特集

Topic 1. 約400アイテムの中から厳選した限定クリスマスケーキをご紹介・・・2～6p

⇒クリスマスケーキのテーマは「Story」。誰かに話したくなる仕掛けがあるケーキや、物語(おとぎ話)をモチーフにしたケーキなどをご用意しました。また、毎年好評の「いちごPREMIUM」企画を今年も実施。本ニュースレターでは、クリスマス特集の第一弾として、約400アイテムの中から各施設オススメの限定クリスマスケーキをご紹介します！

Topic 2. “チーズの日(11月11日)”に合わせ、「チーズWeek」を開催・・・7～8p

Topic 3. エキュート大宮 新ショップオープンのお知らせ・・・9p



株式会社JR東日本リテールネット(本社:東京都新宿区西新宿／代表取締役社長:高橋 眞)は、2020年11月23日(月・祝)～12月25日(金)の期間で、クリスマスキャンペーンをエキュート全館で実施します。今年のキャンペーンテーマは「Share Your Time」。自分なりのこだわりで選んだスペシャルなケーキ、パーティーに合うフード、大切な人に贈りたいプレゼントを囲み、「贅沢」で「温かい」時間を共有したくなるようなメニューが揃いました。本ニュースレターでは、クリスマス特集第一弾として、11月2日(月)より予約を開始するエキュート限定、個数限定の予約必須なクリスマスケーキをご紹介します。

また11月1日(日)～22日(日)まで、“チーズの日(11日)”に合わせて「チーズWeek」を開催！エキュート各施設のチーズメニューが揃いました。各施設渾身の限定商品もご紹介します！豊富なラインナップから、ぜひお気に入りを見つけてください。エキュート大宮の新ショップオープン情報も掲載していますので、合わせてご注目ください。

Topic1. エキュートクリスマス特集第一弾 約400アイテムから厳選された、各ジャンルオスめのクリスマスケーキをご紹介

クリスマスケーキのテーマは「Story」。特別なクリスマスをお祝いする主役のケーキは、「物語」がテーマ。誰かに話したくなる仕掛けがあるケーキや、物語(おとぎ話)をモチーフにしたケーキなどをご用意しました。

そして今年も、いちごLOVERSに向けて「いちごPREMIUM」企画を実施。苺をふんだんに、贅沢に使用したケーキが多数揃いました。本ニュースレターでは、エキュートクリスマス特集第一弾として、約400アイテムの中から各施設オスめのクリスマスケーキをご紹介します。

※これからご紹介するクリスマスケーキの詳細断面図は、[コチラ](#)をご確認ください。
(一部、断面図が無いケーキもございます。予めご了承ください)。

【キャンペーン名称】Share Your Time

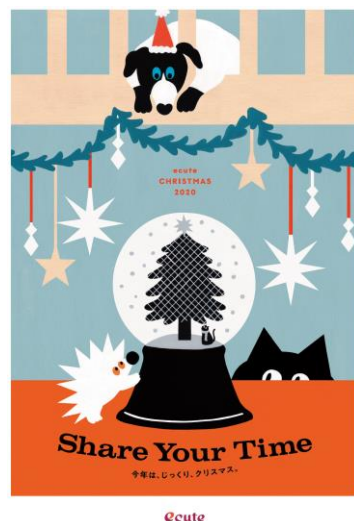
【キャンペーン期間】2020年11月23日(月・祝)～12月25日(金)

【予約開始日】2020年11月2日(月)

【特設サイトURL】

<https://www.ecute.jp/xmas/> ※11月2日サイトオープン!!

11月1日までは2019年の情報が表示されます



エキュート品川、品川 サウス

【テーマ商品】



アステラス
直径17cm 6,480円(税込)
アトリエうかい
ギリシャ語で「星」を意味する「アステラス」は、「天球儀」をモチーフに、いくつもの物語をもつ星座の世界観を表現しました。煌めく星の物語をお楽しみください。
※エキュート品川限定
※限定60台(1日限定20台)
※店頭・ネット予約:12月15日(火)まで
※引渡・販売期間:12月21日(月)～25日(金)
※提供時間:15:00～
※アルコール微量

【テーマ商品】



苺とメロンのムースケーキ
直径約12cm 5,400円(税込)
京橋千足屋
苺とメロン、1度に2つの味を楽しめるクリスマス限定の特別なケーキです。フルーツとムースが織りなすハーモニーをご堪能ください。
※エキュート品川 サウス限定
※限定100台
※店頭・ネット予約:12月15日(火)まで
※引渡・販売期間:12月23日(水)～25日(金)
※アルコール微量

【テーマ商品】



ノエルモンブラン
直径12cm 4,080円(税込)
パティスリー QBG
メープル、チョコレート2種のカスタードを生クリームで包み、2色のフランス産マロンクリームをたっぷり使用して仕上げた贅沢なモンブラン。
※エキュート品川限定
※限定100台
※店頭・ネット予約:12月20日(日)まで
※引渡・販売期間:12月22日(火)～25日(金)
※アルコール不使用

【テーマ商品】



虹のかまくら
17×8.5cm 3,240円(税込)
空いろ
3種の餡と苺入り羊羹を求肥で包み込んだ、まるで大福のようなケーキです。ピスタチオクリーム、香ばしさがあふれる甘さを引き立たせ、口の中で7いろの優しいハーモニーを奏でます。
※エキュート品川限定
※限定100台
※配送可能
※店頭予約:12月20日(日)まで
※店頭予約:12月19日(土)まで
※引渡期間:12月23日(水)～25日(金)
※アルコール使用

【テーマ商品】



シュープリーズ
約13×7cm 4,860円(税込)
ダロワイヨ
カットすると中からジュレが流れる仕掛けやビジュアルの面白さは思わず誰かに話したくなる。3種のソースは自分好みの量を加えて愉しんで。
※エキュート品川限定
※店頭・ネット予約:12月20日(日)まで
※引渡・販売期間:12月22日(火)～25日(金)
※アルコール不使用

【いちごPREMIUM】



デリスフリーズ
直径14cm 5,400円(税込)
ダロワイヨ
グリーンのビスキュイの中にジェノワーズを敷き、苺のコンポートとバニラクリームを重ね、たっぷりの苺で飾り付けました。
※エキュート品川限定
※店頭・ネット予約:12月20日(日)まで
※引渡・販売期間:12月22日(火)～25日(金)
※アルコール不使用

【いちごPREMIUM】



クレナイ
直径12cm 2,300円(税込)
和楽紅屋
クリスマスリースに見立て、苺の鮮やかな赤色を活かした美しいケーキ。相性の良いピスタチオとの組み合わせをお楽しみください。
※エキュート品川限定
※店頭予約:12月22日(火)まで
※ネット予約:お渡しの日前まで
(最終締め切り:12月20日(日)まで)
※引渡・販売期間:12月18日(金)～25日(金)
※アルコール微量

【その他】



カマクラ
直径15cm 3,300円(税込)
和楽紅屋
真っ白な雪に包まれたカマクラをモチーフにしたモンブランの中にはマロンラッセルやフルーツを贅沢に忍ばせています。
※エキュート品川限定
※店頭予約:12月22日(火)まで
※ネット予約:お渡しの日前まで
(最終締め切り:12月20日(日)まで)
※引渡・販売期間:12月18日(金)～25日(金)
※アルコール微量

※掲載されたクリスマスケーキ各ケーキの素材に関する詳細断面図は、[コチラ](#) をご確認ください※
(一部、断面図が無いケーキもございます。予めご了承ください)

エキュート上野

【テーマ商品】



クリスマスのシュアリーース

直径15cm 3,800円(税込)

ドルチェフェリーチェ

たっぷりのホワイトチョコクリームをリース型のシュアリーースでサンド、中にはふわふわスポンジと生クリーム、プレゼントに見立てたベリーをトッピング。程よい酸味のバッションフィッシュがアクセント。

※エキュート上野限定

※限定50台

※予約限定

※店頭・ネット予約:12月18日(金)まで

※引渡・販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

【ショートケーキ】



北海道クリスマスショート

直径10.5cm 2,592円(税込)

直径12cm 3,240円(税込)

シーキューブ(イベント・ショップ)

しっとりとしたスポンジ、北海道の生乳を使用したオリジナルクリーム、苺の酸味が相性抜群のクリスマスケーキです。

※限定各10台

※店頭予約:12月20日(日)まで

※ネット予約:12月19日(土)まで

※引渡・販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

※エキュート大宮、日暮里でも取扱いあり

【テーマ商品】



クリスマスの輝き

直径13cm 4,320円(税込)

ユーハイム

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。濃厚なチョコレートとビスターオにラズベリーの酸味を効かせました。

※エキュート限定

※限定30台

※店頭・ネット予約:12月10日(木)まで

※引渡・販売期間:12月23日(水)～25日(金)

※アルコール不使用

※エキュート大宮、品川、東京でも取扱いあり

【パンダ】



Xmasパンダショート

直径12cm 3,100円(税込)

直径15cm 4,200円(税込)

柿の木坂キャトル

北海道産フレッシュクリームと苺をサンドしたかわいパンダのショートケーキをクリスマス仕様に。

※エキュート上野限定

※店頭・ネット予約:お渡し日の4日前まで

(最終締め切り12月20日(日)まで)

※引渡・販売期間:12月18日(金)～25日(金)

※アルコール微量

【チョコレート】



ビッシュ・ドウ・ノエル

13×8cm 3,240円(税込)

ガトー・ド・ボワイヤージュ(イベントショップ)

甘さ控えめでリッチな深みを持つチョコレートクリームを、しっとりとしたチョコレートスポンジでサンドしました。

※限定50台

※店頭・ネット予約:12月23日(水)まで

※引渡・販売期間:12月23日(水)～25日(金)

※アルコール不使用

※エキュート立川でも取扱いあり

【パンダ】



親子パンダのクリスマスケーキ

直径15cm 4,320円(税込)

ドルチェフェリーチェ

大きなお母さんパンダと2匹の子パンダが可愛い

クリスマス限定ケーキ。

※エキュート上野限定

※限定50台

※予約限定

※店頭・ネット予約:12月18日(金)まで

※引渡期間:12月22日(火)～26日(金)

※アルコール不使用

エキュートエディション渋谷

【テーマ商品】



ノエル フレーズ オレオール

直径11.5cm 3,900円(税込)

フラクタス

旬の苺を使ったムースジュレに見た目もかわい苺のムース。

※限定100台

※店頭予約:12月22日(火)まで

※ネット予約:12月20日(日)まで

※引渡期間:12月12日(土)～26日(土)

※販売期間:12月23日(水)～26日(土)

※アルコール不使用

【テーマ商品】



ガトー・オ・ブーケ ロンド

(クリスマスバージョン)

直径12cm 4,860円(税込)

ペイユヴェール

ペイユヴェール自慢の発酵バターを贅沢に使用したバタークリームで丹念に作られたフラワーブーケがあなたのクリスマスを彩ります。

※限定20台

※店頭予約:12月25日(金)まで

※ネット予約:12月22日(火)まで

※引渡・販売期間:12月17日(木)～25日(金)

※アルコール微量

【テーマ商品】



タルトフレーズ

直径15cm 4,860円(税込)

ルコント

厳選した苺を宝石のように飾り付けた特別なケーキ。香ばしく濃厚なアーモンドクリームを、フランボワーズジャムが引き立てます。紅茶やシャンパーニュとお楽しみください。

※店頭・ネット予約:12月14日(月)まで

※引渡・販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール使用

エキュート東京／エキュート京葉ストリート

【テーマ商品】



ガトー ダミエ フレーズ ブラン

直径約12×高さ16cm 3,996円(税込)

資生堂パーラー

資生堂パーラーで人気の「ストロベリーパフェ」をクリスマスケーキにアレンジ。バニラアイスクリームはシャンティバニラとムースの層で表現し、ストロベリーソースは絶妙なバランスに仕上げました。莓15粒分が詰まったX'mas限定のスペシャルティ。

※エキュート限定

※店頭・ネット予約:12月20日(日)まで

※引渡・販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

※エキュート大宮でも取扱あり

【いちごPREMIUM】



ジェノワーズ・オ・フレーズ・スペシャル

直径15cm 7,236円(税込)

ルビエ〜プロデュイ パー アラ カンパニユ〜大粒のいちごが叶える贅沢な時間。シンプルな素材で作られるからこそこだわり抜いた、やさしい味わいに仕上げました。

※限定20台

※予約限定

※ネット予約:12月18日(金)まで

※引渡期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

【チーズケーキ】



ミルクチーズケーキ

直径12cm 1,836円(税込)

東京ミルクチーズ工場

チーズムースとミルクムースの2つの美味しさを、しっとりとしたクレープ生地で優しく包みました。

※店頭予約:12月24日(木)まで

※ネット予約:引渡しの日(火)まで

(最終締め切り:12月22日(火)まで)

※引渡・販売期間:12月1日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

エキュート立川

【テーマ商品】



ル・ボヌール

直径12cm 3,500円(税込)

パティスリー ドゥ シェフ フジウ

フランス菓子の重鎮、藤生シェフのスペシャルティ。りんごのソーとハチミツのムースをキャラメル

のムースで包みました。

※エキュート立川限定

※限定100台

※店頭・ネット予約:12月17日(木)まで

※引渡期間:12月19日(土)～27日(日)

※販売期間:12月23日(水)～25日(金)

※アルコール微量

【テーマ商品】



ルビー・ショコラ

直径13cm 3,780円(税込)

キャトルキヤール

ルビーチョコレートのムースと赤い果実のジュレを重ね、イタリアンメレンゲでリースのように仕上げました。

※エキュート立川限定

※限定200台

※店頭・ネット予約:12月20日(日)まで

※引渡・販売期間:12月23日(水)～25日(金)

※アルコール不使用

【いちごPREMIUM】



デリス

直径14cm 5,400円(税込)

ダロワイヨ

ピンク色のビスキュイの中にジェノワーズを敷き、莓のコンポートとヴァニラクリームを組み上げて、たっぷりの莓を飾り仕上げました。

※エキュート立川限定

※限定10台

※店頭・ネット予約:12月20日(日)まで

※引渡・販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

【いちごPREMIUM】



クリスマスあまおう莓のガトー

直径13.5cm 3,000円(税込)

スイートガーデン カスタードマニア

チョコスポンジにあまおう莓ピューレのムースを重ねた莓づくしのスペシャルティ。

※エキュート立川限定

※店頭・ネット予約:お引渡しの日(火)まで

(最終締め切り:12月23日(水)まで)

※引渡・販売期間:12月1日(火)～27日(日)

※アルコール微量

【チョコレート】



チョコレートボックス

約12cm 2,980円(税込)

アンの工房／エキナカEAST

ベルギーチョコのガナッシュクリームをサンドした濃厚なチョコレートケーキ。サクサクのチョコクランチで食感まで楽しめます。

※エキュート立川限定

※限定80台

※店頭・ネット予約:お引渡しの日(火)まで

※引渡期間:12月22日(火)～25日(金)

※販売期間:12月23日(水)～25日(金)

※アルコール微量

【チョコレート】



クリスマスタルトショコラ

直径12cm 2,700円(税込)

東京ペイクドベース

タルト生地にザクザク食感のフィアンティヌ入りショコラ、オレンジ風味のガナッシュを詰めて、オレンジ香るなめらかなミルクチョコレートクリームを絞りました。

※限定20台

※店頭・ネット予約:お引渡しの日(火)まで

※引渡期間:12月18日(金)～27日(日)

※販売期間:12月18日(金)～25日(金)

※アルコール微量

【ショートケーキ】



生クリームデコレーション

直径15cm 4,806円(税込)

イルフェジュール

ふわふわなスポンジにたっぷりの生クリームと甘酸っぱい莓。素材の味を大切に、みんなで楽しめるケーキです。

※限定50台

※店頭・ネット予約:お引渡しの日(火)まで

※引渡期間:12月19日(土)～27日(日)

※販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

【プチケーキ】



ケーキ詰合せ

(①モンブラン・②フレジェ・③ノワール)

1,480円(税込)

パティスリー ドゥ シェフ フジウ

チョコクリームと生地の間に木苺ジュレとチェリーをあわせた限定プチガトーとモンブラン、ショートケーキのプチ3点セット。

※エキュート立川限定

※限定40セット

※店頭・ネット予約:お引渡しの日(火)まで

※引渡・販売期間:12月19日(土)～27日(日)

※アルコール微量

エキュート日暮里

【テーマ商品】



クリスマスBOX

12×17cm 5,400円(税込)

パティスリー アンドウ

ホワイトチョコのBOXを開けると、クリスマスの世界が広がります。切り株をイメージしたチョコレート、ツリーをイメージしたピスタチオケーキ、レアチーズケーキ、3種のケーキが一度に味わえます。

※エキュート日暮里限定

※限定20台

※予約限定

※店頭・ネット予約:お引渡しの2日前まで

(最終締め切り:12月22日(火)まで)

※引渡期間:12月22日(火)～26日(土)

※販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

【テーマ商品】



雪の降る町

直径15cm 5,400円(税込)

オーヴォ

雪が降り積もる町にサンタクロースがやってきた。動物たちも楽しく動き回る、そんな物語をイメージしたクリスマスケーキです。ホワイトチョコ、ピスタチオ、とちおとめ3つの味わいが口に広がります。

※エキュート限定

※限定30台

※店頭・ネット予約:お引渡しの3日前まで

(最終締め切り:12月21日(月)まで)

※引渡期間:12月22日(火)～26日(土)

※販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール使用

※エキュート大宮でも取扱あり

【いちごPREMIUM】



フリーズ・ド・ノエル

11×8cm 3,240円(税込)

パティスリー アンドウ

苺ムースの中に苺のガナッシュをしのばせ、ピンクのグラサージュで艶やかに仕上げた、苺を楽しむケーキです。

※エキュート日暮里限定

※店頭・ネット予約:お引渡しの2日前まで

(最終締め切り:12月22日(火)まで)

※引渡期間:12月22日(火)～26日(土)

※販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

エキュート大宮

【テーマ商品】



ノエル・ボックス

16×9×5cm 4,200円(税込)

アンドメルシィ

チョコレートプレートで作られたジュエル・ボックスに、宝石のようなベリーとチョコレートクリームがぎゅっと詰まったスペシャルリテです。

※エキュート大宮限定

※限定30台

※店頭・ネット予約:お引渡しの2日前まで

(最終締め切り:12月22日(火)まで)

※引渡期間:12月22日(火)～26日(土)

※販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

【テーマ商品】



ノエル ケーキ

直径12×高さ10cm 5,400円(税込)

バドウドウ

宇治抹茶と国産苺の2層仕立ての限定スペシャルケーキ。濃厚な抹茶と苺の芳醇で甘酸っぱい味わい。

※エキュート大宮限定

※限定30台

※ネット予約限定

※ネット予約:12月21日(月)まで

※引渡期間:12月24日(木)・25日(金)

※アルコール不使用

【テーマ商品】



サントノール

直径16cm 4,536円(税込)

パティスリー ポルトボヌール

フランスの伝統菓子、サントノールをクリスマスリースに見立てました。濃厚カスタードクリームをたっぷり詰めたシュークリームがのっています。

※エキュート大宮限定

※限定50台

※ネット予約限定

※ネット予約:12月16日(水)まで

※引渡期間:12月24日(木)・25日(金)

※アルコール不使用

【チョコレート】



ガトー ダミエ マロンーショコラ

直径約12×高さ16cm 3,996円

資生堂バーラー

刻んだ皮実が入ったマロンのムースと、中心にあるクレーム・パニラとショコラ生地でやさしい甘さに仕上げた、マロンを楽しめるクリスマスケーキ。

※限定50台

※店頭・ネット予約:12月20日(日)まで

※引渡期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

【いちごPREMIUM】



フォレスト・ノエル

直径15cm 5,200円(税込)

アンドメルシィ

彩り鮮やかなピスタチオスポンジの上に、森の木々のように国産苺をたっぷりとのせたクリスマス限定のケーキです。

※エキュート大宮限定

※限定60台

※店頭・ネット予約:お引渡しの2日前まで

(最終締め切り:12月22日(火)まで)

※引渡期間:12月22日(火)～26日(土)

※販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

【いちごPREMIUM】



完熟苺のタルト

直径15cm 5,980円(税込)

オーヴォ

アーモンドクリームを流して焼き上げたタルトに、白苺をアクセントにして、甘酸っぱい旬の苺をたっぷり飾り付けました。

※限定10台

※店頭・ネット予約:お引渡しの3日前まで

(最終締め切り:12月21日(月)まで)

※引渡期間:12月22日(火)～26日(土)

※販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

※エキュート日暮里でも取扱あり

【チョコレート】



ブッシュドノエル

長さ16cm 4,480円(税込)

オーヴォ

ジャンドウや、マロンムースと和栗のクリームを合わせ合わせたブッシュドノエル。ヘーゼルの香りにも負けない栗のおいしさをお届けします。

※限定40台

※店頭・ネット予約:お引渡しの3日前まで

(最終締め切り:12月21日(月)まで)

※引渡期間:12月22日(火)～26日(土)

※販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

※エキュート日暮里でも取扱あり

【その他】



いちごのティラミスサンタドーム

直径16.3cm 3,132円(税込)

シーキューブ

大人気のティラミスホール型のサンタクロースにドレッシング。苺のジュレの酸味と、クリーム

の甘さのバランスが絶妙。

※店頭予約:12月20日(日)まで

※ネット予約:12月19日(土)まで

※引渡・販売期間:12月22日(火)～25日(金)

※アルコール不使用

※エキュート日暮里、東京でも取扱あり

※掲載されたクリスマスケーキ各ケーキの素材に関する詳細断面図は、[コチラ](#)をご確認ください※
(一部、断面図が無いケーキもございます。予めご了承ください)

デリバリーケーキ

今年から新たに冷凍配送できるクリスマスケーキが登場！事前予約を済ませておけば、家にいるだけでケーキが届きます。



ショコラミエル

直径12cm 3,600円(税込)
パティスリーQBG(エキュート品川)
自家製ミルフィオーレはちみつを使用したバニラクリームを、まろやかな風味のショコラムースで包んだチョコレートケーキです。
※限定50台
※ネット予約限定、配送限定
※ネット予約:12月10日(木)まで
※配送期間:12月22日(火)～25日(金)
※解凍:冷蔵庫で2～3時間程度
※解凍後24時間以内にお召し上がりください
※アルコール不使用



クリスマスマンゴームース

直径約12cm 2,700円(税込)
京橋千足屋(エキュート品川 サウス)
マンゴーを贅沢に使用して、濃厚で口当たりのよいムースに仕上げました。バラの花にアレンジしたマンゴーが一際目を引きます。
※配送限定
※店頭・ネット予約:12月15日(火)まで
※配送期間:12月20日(日)～25日(金)
※解凍:冷蔵庫で一晩程度
※アルコール不使用



クリスマスケーキ ホワイトクリーム

直径15cm 3,240円(税込)
小岩井農場(エキュート東京)
小岩井製生クリームを贅沢に使用し、生クリーム本来の味わいにこだわった“クリーミー”なケーキです。
※限定25台(配送)、限定30台(店頭受取)
※ネット予約:12月23日(水)まで
※引渡期間:12月20日(日)～25日(金)
※配送期間:12月22日(火)～24日(木)
※解凍(配送の場合):5～6時間程度
※アルコール不使用



チーズケーキ

直径12cm 2,380円(税込)
オーヴォ(エキュート大宮、日暮里)
極上たまご、北海道チーズクリームの贅沢なベイクドチーズケーキ。表面はこんがり、中はとろける口どけ。
※限定40台
※配送限定
※ネット予約限定
※ネット予約:配送日の5日前まで
(最終締切り:12月21日(月)まで)
※配送期間:12月22日(火)～26日(土)
※解凍:冷蔵庫で3時間程度
※アルコール不使用



いちごのジェラートケーキ

直径12cm 4,536円(税込)
ハスキージェラート(エキュート大宮)
苺チョコレートでコーティングされたジェラートケーキ。苺たっぷりのジェラートと北海道産チーズを使用したレアチーズジェラートを合わせて大人の味わいに。
※店頭・ネット予約:12月20日(日)まで
※配送の場合は配送日の5日前まで
※引渡・販売期間:12月21日(月)～27日(日)まで
※配送期間:12月18日(金)～27日(日)
※アルコール不使用



ココロ

6cm×4個 3,500円(税込)
和楽紅屋(エキュート東京、品川、大宮)
サンタ、トナカイ、雪、リースをモチーフにしたハート型のケーキ。選ぶのが楽しい4個セットでお届けします。
※ネット予約限定
※ネット予約:12月20日(日)まで
※配送期間:12月22日(火)～25日(金)
※アルコール微量



モンブランデコレーション

直径約15cm 3,350円(税込)
アンの工房(エキュート立川)
渋皮栗をふんだんにサンドした、栗いっぱいクリスマスモンブランです。
※限定20台
※配送限定
※ネット予約:配送日の3日前まで
(最終締切り:12月24日(木)まで)
※配送期間:12月18日(金)～27日(日)
※解凍:冷蔵庫で6時間程度
※アルコール不使用



イルフェジュール5号

直径15cm 5,400円(税込)
イルフェジュール(エキュート立川)
最高級のアーモンドブードルを使用したオレングリ入りのタルトにアールグレイムースを乗せたスペシャルティ。
※エキュート立川限定
※限定20台
※配送限定
※予約限定
※店頭・ネット予約:12月13日(日)まで
※配送期間:12月23日(水)～25日(金)
※解凍:冷蔵庫で6時間程度
※アルコール微量



ピュッシュ・カフェ・ノワ

長さ16cm 4,104円(税込)
キャトルキャール(エキュート立川)
コーヒー味のバタークリームとローストしたくるみを珈琲の生地で巻き、薪の形に仕上げました。
※エキュート立川限定
※配送限定
※予約限定
※限定40台
※店頭・ネット予約:12月15日(火)まで
※配送期間:12月21日(月)～27日(日)
※解凍:冷蔵庫で7時間程度
※アルコール不使用

Topic2. チーズWeek

“チーズの日(11月11日)”に合わせて、エキュート各施設のチーズメニューが揃いました。各施設渾身の限定商品をご紹介します！豊富なラインナップから、ぜひお気に入りを見つけてください。

【キャンペーン名称】チーズWeek

【開催期間】2020年11月1日(日)～22日(日)

※開催期間は施設により異なります。



エキュート東京・京葉ストリート

醗酵食品として免疫力アップや健康に良い食材として注目が高まっているチーズグルメを様々な切り口でご提案。人気ショップの新商品をはじめ、銘店が展開するチーズグルメ、スイーツショップのチーズケーキが大集合した企画など多数展開します。ぜひご注目ください。



東京チーズレンガぱん

1個 319円(税込)

東京あんぱん豆一豆

マスカルポーネホイップ、白あん入りクリームチーズ、粒あんが3層仕立ての東京駅のレンガをモチーフにしたあんぱんです。北海道産「ゆめちから」を使用したもちもち生地で包みました。

※エキュート東京限定



とろとろ焼きカップチーズ

(粉雪チーズ)

1個 324円(税込)

フロマージュ・テラ

とろとろのカップチーズにふんわりメレンゲ。粉チーズをトッピングし、少し早めの雪をイメージしました。

※エキュート京葉ストリート限定



モッツアレラチーズ焼売

1パック(6個入) 778円(税込)

PAOPAOPA

お肉の旨みと「モッツアレラチーズ」の風味が楽しめる焼売。おつまみでも、おかずでもオススメです。

※エキュート東京限定

※1日限定15パック



たっぷりクリームチーズの

ベーコントマト巻き串

1本 480円(税込)

東京 京島

プチトマトとクリームチーズをベーコンで巻き上げた1本。オープンで焼き上げた絶品の一品。

※エキュート京葉ストリート限定



クッキー詰合せ20枚入り

1箱 1,965円(税込)

東京ミルクチーズ工場

東京ミルクチーズ工場人気のクッキーが楽しめる詰合せ。東京駅の駅舎が出材されたパッケージは当店限定です。

※エキュート京葉ストリート限定



エメンタールチーズと生ハム

1袋 561円(税込)

サンドイッチハウスメルヘン

エメンタールチーズと生ハムをサンドしたお酒のおつまみにもオススメなサンド。

※エキュート東京限定



チーズハンバーグ

1個 840円(税込)

つばめグリル デリ

つばめグリルの代表商品「ハンブルグステーキ」にチェダーチーズをトッピング。焦がしたベシャメルソースの香りとチーズのクリーミーな味わいをお楽しみください。

※1日限定20パック



海苔弁 チーズ竹輪の磯辺一本

揚げの「海」(クリームチーズ)

1折 1,296円(税込)

刷毛じょうゆ 海苔弁山登り

竹輪の磯辺揚げにクリームチーズが入った逸品。海の幸をメインにした一番人気ののり弁「海」の限定スペシャルバージョンです。

※エキュート東京限定

エキュート品川・品川 サウス

チーズ専門店『フェルミエ』とコラボレーションが実現！



ハニーチーズアップルマカロン
1個 600円(税込)
パティスリーQBG×フェルミエ
フェルミエのクリームチーズを使用したはちみつバタークリーム、生クリームで、メープルシュガーで香り付けした、タン風りんごのコンポートをサンドしました。
※エキュート品川限定



あんこレアチーズケーキ
1個 450円(税込)
空いろ×フェルミエ
フェルミエのクリームチーズを使用し、空いろ自慢の丁寧に練り上げた粒あんと合わせて仕上げました。チーズの濃厚な味わいと酸味、あんこの優しい甘さが、今までに感じた事のない美味しさを口の中で広げます。



トリュフ入りタレージョとキノコのローマピッツァ
1個 550円(税込)
パル マルシェ コダマ×フェルミエ
フェルミエおすすめトリュフ入りタレージョチーズと多種のキノコをローマスタイルのピッツァの上にたっぷり乗せました。
※エキュート品川限定
※1日限定16個



チーズたっぷり海老グラタン
1個 800円(税込)
タミルズ
手作りのベシャメルソースに大きめの海老とたっぷりのチーズで仕上げました。
※エキュート品川 サウス限定
※1日限定20食

エキュート立川

限定商品 多数展開！



ミルクチーズタルト
1個 1,080円(税込)
スイートガーデン カスタードマニア
クリームチーズとカスタードたっぷりのクリームを絞り、焼き上げた当店自慢のタルトです。
※エキュート立川限定



ベイクドチーズケーキ
1食 400円(税込)
ドリップマニア/エキナカWEST
しっとりとした口当たり。ベリーソースの酸味とも相性抜群。ドリンクとセットで100円引きです。
※エキュート限定
※1日限定8食



バスクフロマージュ
1個 430円(税込)
パティスリー ドゥ シェフ フジウ
キャラメル風味のこくのあるチーズに赤ワインといちじくのジャムがアクセント。
※エキュート立川限定



里芋チーズボール
1個 140円(税込)
串くら
串くら自慢のコロッケは、つぶした里芋にドイツのステッペンチーズを合わせた穏やかな酸味としつかりとした塩味で、このままで召し上がれます。ぜひご賞味ください。
※エキュート立川限定
※1日限定20個

エキュート日暮里

施設リニューアル後、初開催！新商品も多数！



アンドウベイク
直径12cm 1,458円(税込)
パティスリーアンドウ
濃厚チーズケーキの下にオレンジピールとアーモンドの入ったクッキー生地を食べやすく仕上げました。



キャラメルチーズ
8枚入 440円(税込)
富士見堂
イタリアのチーズの王様と呼ばれるパルミジャーノとキャラメルをからめたワインにも合うお煎餅です。



自家製ミートソースのチーズラザニア
1個 650円(税込)
デリコメール
とろりチーズのkokと旨みが広がる、レンジで簡単自家製ミートソースのラザニアです。



チーズたっぷり！国産豚のブルコギピザ
1食 1,080円(税込)
千駄木腰塚
腰塚人気の国産豚スタミナ漬けをブルコギ風にアレンジ。たっぷりチーズのピザにトッピングしました。

Topic3.エキュート大宮 新ショップオープンのお知らせ

■ショップ名
ベルプラージュ

■ショップ紹介

チョコレートマニアのカモメたち。
世界中を飛び回り、おいしい食材を探しては、仲間が住む横浜の港に持ち帰ってきます。
旅先で見た美しい風景をヒントに、厳選した食材をカモメ好みにおいしくアレンジ。
カモメたちが作る、絶品のチョコレートをめしあがれ。

■オープン目

2020年10月19日(月)

■營業時間

平日 8:00~22:00

日・祝 8:00~20:30

※年末年始等、変更になる場合がございます。



・2020年10月21日（水）時点での情報です。今後変更となる可能性があります。
・画像はすべて現時点のイメージであり、実際と異なる場合があります。

【参考】

【株式会社JR東日本リテールネット 運営施設】



■イクュート

首都圏のターミナル駅構内にあるエキナカ商業施設。「ecute」とは、「駅 (eki) を中心 (center) にあらゆる人々 (universal) が集い (together) 楽しむ (enjoy) 快適空間に、「生まれ変わる」ということを願うという意味を込めています。また、その音感から、「楽しいことがキューっと詰まっている駅」を表しています。運営する施設は、大宮、大宮 ノース、日暮里、上野、東京、京葉ストリート、品川、品川 サウス、連営の9施設です。

■マーチエキュート

「マチとのコトづくり」をテーマに、周辺地域との連携を図りながら街のさらなる活性化の一貫を担うべく立ち上げたブランドです。マーチエキュートには、街と共に歩み続け、独自性のある魅力を発信していきたいという想いを込めています。

■ エキュートエディション

エキナカを中心に展開する「エキュート」の特徴・強みを環境や利用シーン毎にカテゴリーを最適化して提供する新業態として“編集”という意味を込めて「EDITION」＝「版」というサブネームを付けました。

Ecute

mAAch
ecute

Ecute
EDITION