

<報道関係者各位>

2022年11月29日
一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会12月20日（火）開業108周年を迎える東京駅
今年の注目エリアは広大な“地下”にあった！？

まだ間に合う！今行くべき“エキチカ”新スポット 人気メニューランキングTOP3

八重洲エリアを地下で結ぶ「ヤエチカ（八重洲地下街）」
今年リニューアルオープンした人気スポット「グランスタ八重北 黒堀横丁」

- 地上120mでクリスマス気分を満喫！ホテルメトロポリタン 丸の内のクリスマス限定コース
- 定番・限定・新商品が揃う旗艦店「東京ばな奈の木 東京駅八重洲中央口店」オープン



東京駅は、2022年12月20日（火）に開業108周年を迎えます。東京駅には利用するお客さまを長年支え、愛され続けてきた地下エリア＝“エキチカ”があります。2023年春にグランドオープン控える東京ミッドタウン八重洲へは、八重洲バスターミナルとヤエチカ（八重洲地下街）経由で、東京駅に直結。また、今年、グランスタ八重北がリニューアルオープンし、地下エリアにはシックで大人の賑わいが溢れる黒堀横丁が誕生するなど、ますますエキチカエリアに注目が集まっています。そこで、今回は、エキチカエリアのなかでも人気のエリアに着目し、今年オープンした各店舗の人気メニュー売上ランキングTOP3を発表いたします。番外編として、歴史ある老舗の店舗やメニューもあわせてご紹介いたします。

【CONTENTS INDEX】

Topic1：東京駅“エキチカ”2022年新店舗総まとめ！人気メニュー売上ランキングTOP3発表・・・2-7 p

Topic2：東京ステーションシティ NEWS TOPICS・・・8-10 p

Tokyo Station City公式サイト：<http://www.tokyostationcity.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/TheTokyoStation/>

Instagram：<https://www.instagram.com/tokyostationcity/>

Topic1. 東京駅“エキチカ”2022年新店舗総まとめ！人気メニュー売上ランキングTOP3発表

東京駅には、広大な「地下エリア」があります。東京駅構内には、グランスタ東京やグランスタ丸の内、グランスタ八重北の一部で構成される地下エリアや、八重洲側の改札外には店舗面積 約14,700㎡にも及ぶヤエチカ（八重洲地下街）が広がっています。今回は、駅を利用する多くの方々を支え続けてきた東京駅の地下エリア＝“エキチカ”に注目。2022年の総まとめとして、今年エキチカにオープンした新店舗と各店舗の人気メニューランキングTOP3を発表いたします。番外編として、12月で108周年を迎える東京駅と同じく、長い歴史をもつエキチカの老舗店舗やメニューもあわせてご紹介いたします。

【ヤエチカ（八重洲地下街）】（運営：八重洲地下街株式会社）

メインターゲットでもある八重洲周辺のオフィスワーカーを中心に親しまれている、日本最大級の地下街ショッピングモール。東京駅の地下エリアに直結しており、2022年には周辺再開発にあわせてリニューアル。2月に「TOKYO CURRY QUARTET」、6月に「東京ラーメン横丁」がオープン。



開業日：1965年6月
 店舗面積：約14,635㎡
 店舗数：約180店舗
 店舗種類の傾向：物販35%、飲食40%、サービス他25%
 1日平均利用者数：平日約15万人（2018年時点）

特徴①：東京駅八重洲パーキング / 乗客降り口

東京駅に一番近い駐車場を完備。首都高速道路八重洲線から直接乗り入れが可能な駐車場で駐車台数は774台。東京駅などへ向かう同乗者を、高速道路を出ずに降車させることができる「乗客降り口」があります。ここで降車し、出口のドアを開けて階段を上がると、直結しているヤエチカに出ることができます。

特徴②：リニューアルで、ヤエチカ初の新しいゾーン / 新店舗がオープン

周辺再開発にあわせてリニューアルを行い、2021年4月～2022年10月までに開店した店舗は約40店舗。2021年5月に、ドン・キホーテのお菓子/お酒に特化した店舗「お菓子ドンキ・お酒ドンキ」がオープン。2022年2月に、人気カレー店4店舗が集結した「TOKYO CURRY QUARTET」がオープン。6月に、様々なジャンルのラーメンが楽しめる「東京ラーメン横丁」がオープン。

【グランスタ東京・丸の内・八重北】（運営：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）

グランスタ東京は、「TRY NEW TOKYO ST.」（トライニュートーキョーステーション）をコンセプトとする、JR東日本最大規模のエキチカ商業施設。グランスタ丸の内は、「ひろがる東京駅時間」をコンセプトとして、毎日が楽しくなる雑貨やコスメショップ等、気軽に立ち寄れる、東京駅時間をご提案します。2022年春には、八重洲北口（改札外）に飲食店街「グランスタ八重北」がリニューアルオープン。その地下エリアに位置する「黒堀横丁」はシックな佇まいの中に大人の賑わいが溢れるフロアとして注目のエリア。



グランスタ東京

開業日：グランスタ東京：2020年8月3日 / グランスタ丸の内：2016年7月27日
 グランスタ八重北：2022年4月27日
 店舗数：グランスタ東京：約180店舗（うち地下は約110店舗）
 グランスタ丸の内：約30店舗（全て地下）
 グランスタ八重北：32店舗（うち地下は9店舗）※2022年11月29日時点
 店舗種類：飲食店、スイーツ、ベーカリー、カフェ、デリ、雑貨、弁当、グロサリー、コスメ、フラワー など
 1日平均利用者数：約10万人（地下エリア以外も含む）※2022年8月平均

特徴①：充電もできる！約130席の広々とした待ち合わせスペース

東京駅初の吹き抜け空間「スクエアゼロ」エリアには、文字盤がすべて「0」でデザインされた印象的な時計がアイコンとなっている広々とした待ち合わせスペースがあります。約130席のイスを設置し、6つのコンセント、USBポートも4個使用可能。待ち合わせの合間にスマホなどの充電もできる、便利で快適なスペースとなっています。

特徴②：個性的なトイレや本物の伝統工芸も！見て楽しめるスポット

地下エリアには、鉄道で訪れることのできる日本全国の水景を紹介する「水景トイレ」があります。お手洗い場には水が壁を流れる装飾を設置し、個室ごとに異なる写真を楽しむことができます。また、通路には江戸にまつわる本物の伝統工芸「江戸簾」を取り入れたデザインの世界装飾を施しています。エキチカで本格的な伝統美を感じることができます。

ヤエチカの人気エリア「TOKYO CURRY QUARTET」メニュー売上ランキングTOP3

今年2月にオープンしてから、人気カレー店4店舗が集結したスポットとして人気を博している「TOKYO CURRY QUARTET」。今回は4店舗における人気商品を、売上ランキング形式でご紹介いたします。※価格は、イートイン・税込での表記です。

奥芝商店（営業時間：11:00～22:00（L.O.21:30））

東京23区初！スープカレー「奥芝商店」。元祖「海老出汁スープ」を召し上がれ。秘伝の海老出汁をベースにした人気スープカレー店です。ふわふわなハンバーグがのったボリューム満点 一番人気の「おくしバーグカレー」を是非。テイクアウトでは、奥芝商店が本気で作ったカレーパン「小麦のかたまり」シリーズも販売しています。



1位：鶏あえず足カレー／1,480円

圧力調理でとろろまチキンと旬の野菜を使用した海老だしスープカレーです。
「スープカレーではお馴染みのチキンレッグ！でも奥芝流は一味違います。開業から研究を重ね独自の圧力調理によって、身はふわふわ！皮はとろとろに！絶妙な食感にスープのスパイスが絡むと、思わず千鳥足になっちゃう美味しさ！？」（担当者）



2位：おくしバーグカレー／1,980円

ハーモニーで仕上がったふわふわなハンバーグを海老出汁スープと一緒にどうぞ。
「皆様に愛される奥芝商店の看板商品！旨味をぎゅっと閉じ込めたハンバーグをさらにカレーで煮込みました！濃厚な旨味が 元祖海老だしスープと混ざりあう自信の一杯です」（担当者）



3位：17編成！特急野菜カレー／1,480円

新たに登場した、全17種類の野菜をふんだんに入れた海老だしスープカレーです。
「野菜好きによる、野菜好きのためのカレーをご用意しました！17種類の野菜がてんこ盛り！」（担当者）※野菜は季節によって変わります。

コロンビア8（営業時間：11:00～22:00（L.O.21:30））

関東初！スパイスカレー「コロンビア8」。スパイスの香りを楽しむことをモットーにしており、自慢のキーマカレーは「右手にスプーン、左手にししとう」で。30種類以上のスパイスを使った、香りと向きあい頭で食べるカレーです。ししとうをかじりながら、苦味とあわせて食べるカレーは、具材がスパイスの香りを引き立てます。



1位：キーマカレー／1,100円

ミシュランガイドに掲載されたコロンビア8を代表する絶品カレー。30種類以上のスパイスを使った、香りと向き合い、頭で食べてもらう一品です。
「右手にスプーン、左手にししとう！一口目はししとうを齧り苦みを口内に含み、緊張感を持ちながらカレーを食べると、スパイスの香りが感じやすくなります。また、セットのグレープフルーツジュースの酸味を食中に飲んでいただき口内の刺激を一度リセット、苦みや酸味をお客様自身のタイミングで料理に合わせていただくことで最後まで香りを楽しんでいただけるカレーです」（担当者）



2位：ヌードルライス／1,200円

キーマカレーと同じルーを使うことで、スパイスがしっかりと染み込んだ米粉の麺のフォーで。残ったルーにライスと卵黄を加えてカレーおじやに、2度美味しいメニューです。
「Columbia8のスタンダードメニューであるキーマカレーのルーを米粉の麺で楽しんでいただけます。麺が無くなったら、セットの卵黄と小ライスを残りのルーとよく混ぜておじやのようにして召し上がっていただければ、二度おいしく楽しめます」（担当者）



3位：花火／1,200円

人気No.1キーマカレーの辛口版。一度食べたらずみつきになるカレーです。
「ご来店二回目以降にお召し上がりいただけるカレーです。初めてのお客様は、キーマカレー・ヌードルライスをお召し上がりいただき、コロンビア8のカレーの香りをお楽しみください。
花火はキーマに比べてグッと辛さが増します。こちらもししとうの苦味を含みながらお楽しみください。生卵（+100円でトッピング可）も相性抜群です」（担当者）

銀座スイス（営業時間：11:00～22:00（L.O.21:30））

新業態！欧風カレー「銀座スイス」。昭和22年からの老舗の味として、昭和22年に岡田進之助によって創業した老舗洋食店のカレー専門店。プロ野球・巨人の千葉茂氏が注文したことが始まりの「元祖カツカレー」だけでなく、カレー風味の牛カツカレーサンドも楽しめます。お土産にも是非どうぞ。



1位：元祖カツカレー／1,200円

1948年当時、巨人軍の選手 千葉茂氏が「カレーライスにカツレツをのせてくれ！」と言ったことが始まりです。見た目のボリューム感と美しさが特徴。

「当店は、カレーはもちろん、とんかつも肉やパン粉、揚げ方までこだわっております。注文が入ってから揚げているサクサクのカツを、是非熱いうちに一度そのままお召し上がりください」（担当者）

2位：カレーライス（目玉焼き付き）／1,000円

カレーライスと目玉焼きの王道の組み合わせ。各種トッピングで自分だけのお好みアレンジもどうぞ。

「女性のお客様に大変人気です。カレーは食べたいけどカツは少し重いかも…という方におすすめてです。あと辛味が苦手な方も卵にカレーがよく絡んでマイルドになります」（担当者）

3位：牛ロースのカツカレー／1,800円

牛ロース120gを使った贅沢メニュー。食感、風味をお楽しみいただくため、あえてレアめでふんわり揚げております。

「豚肉とはまた違った、牛肉ならではの旨みがあり食感も柔らかく人気の商品です。味の満足感と満腹感、どちらも高い一皿です」（担当者）

シターラダイナー（SITAARA DINER）（営業時間：11:00～22:00（L.O.21:30））

東京駅八重洲エリア初！インドカレー「シターラダイナー」。青山の本格インド料理「シターラ」の本格インド料理がカジュアルな雰囲気でお楽しみいただけます。タンドール窯で焼き上げた熱々のナンやタンドリーチキン、本格ビリヤニ、香ばしく焼いたチキンの風味豊かなバターチキンカレー、旨みを凝縮した海老カレーなど、本物のインド料理の数々をお楽しみ下さい。



1位：カレーセット／980円

じっくり煮込んだ体の温まる豆カレーがセットに含まれます。7種類のカレーから1つ選べるベーシックなメニューです。

「一番人気メニュー。辛口がお好きな方にはスパイスチキンカレーが、甘口がお好きな方にはバターチキンカレーが人気です。また、ありそうでないのが、本場のナン。甘味を抑えてカレーの味を生かすインドの味にこだわっています。ナンの代わりに日本米、インドのバスマティライスもお選びいただけます」（担当者）

2位：ダブルカレーセット／1,250円

セットされた豆カレー以外に7種類から2つのお好きなカレーが選べるボリュームたっぷりで贅沢なメニュー。

「色々なカレーを楽しみたい方におすすめてです。女性に人気の組み合わせはバターチキンとほうれん草カレーです。頑張った自分へのご褒美メニューにも！」（担当者）

3位：オムビリヤニセット／1,580円

バスマティライスを使った本格ビリヤニを卵で包んでオムレツにし、まわりにお好きな2種類のカレーをかけたSITAARA特製メニュー。

「期間限定メニューから定番に昇格した、SITAARA特製のイチオシメニューです。ビリヤニ+オムレツ+SITAARAのお好きなカレー2種＝絶対おいしいです！」（担当者）

グランスタ八重北の人気地下エリア「黒塀横丁」メニュー売上ランキングTOP3

グランスタの新しい施設として、今年4月にリニューアルオープンした「グランスタ八重北」。その地下エリアに位置する「黒塀横丁」は、“軽一杯”で気軽に立ち寄れるお店から、本格的な料理店までバリエーション豊かなお店が集結しています。その中から東京駅初出店や新業態などの4店舗に注目し、人気メニューを売上ランキング形式でご紹介いたします。

※価格は、イートイン・税込での表記です。原材料の生産の都合や売れ行きによっては告知なく販売終了をしている場合もございますので、ご了承ください。

月島もんじゃ たまとや 東京駅（営業時間：11:00～23:00（L.O. フード22:00 / ドリンク 22:30）） ※東京駅初出店

明治四年創業 豊洲水産仲卸直営。本場、月島に本店を構える行列店。魚介・鶏がら・香味野菜を合わせ毎朝炊き上げる自家製だしを使ったもんじゃ焼きに、豊洲直営ならではの目利き厳選した海鮮一品、焼き魚、珍味など、魅力的な“肴”を数多く揃えております。もんじゃ焼きはすべて、スタッフがお客様の目の前で焼き上げ、プロが作る出来立てを召し上がりがいただけます。



1位：明太子もちもんじゃ

／丼：1,628円、茶碗：858円

“月島もんじゃ”の象徴的なメニュー。母体の水産仲卸が厳選した大ぶりの明太子をまるまる一本使用しています。魚介、鶏がら、香味野菜をブレンドした自家製だしもぜひ味わっていただきたい一品です。

「文句なしの圧倒的人气No.1メニュー。贅沢に一本使用した明太子の食感や塩味が、他の具材やだしの相性抜群です。そのままでも美味しいのですが、トッピングでチーズ(+275円)を追加すると、さらに濃厚でコクのある味わいに。卓上の青のりやソース、七味などで味変も楽しめます。いろんな種類を楽しみたい方にはハーフサイズの「茶碗もんじゃ」もおすすめてです」(担当者)



2位：豚玉／968円

お好み焼きの王道・豚玉。シンプルだからこそ味の違いがよく分かる、もんじゃ焼き屋渾身の好み焼きです。

「何度も改良を重ね、粉から独自に開発した自信作です。鉄板の上でジュージュー音を立てながら出来上がる様子やソースの芳ばしい香りがたまりません。ふっくらした食感に仕上げているので、重くなく、べろりと食べられて、満足感もある一枚です」(担当者)



3位：刺身三種盛り／968円

150年以上つづく母体の水産仲卸が腕によりをかけて目利きした旬の魚を、贅沢に三種揃えた一品です。

「母体が豊洲市場の水産仲卸だからこそ提供できる自信の一品です。市場で職人が目利きしたその時期一番美味しい鮮度抜群の魚をお出ししています。“酒と肴ともんじゃ”をコンセプトにしているたまとやでは、酒の肴になる一皿も多く揃えており、その中でも特に人気のメニューです」(担当者)

ヌードルハウス ランドリー（営業時間：11:00～23:00（L.O. フード22:00 / ドリンク 22:30）） ※東京駅初出店

アジアテイストを取り入れたお料理と日替わりで約15種類の樽生クラフトビールや他のビレッジジャンルをマリアージュしたストリート酒場。



1位：鶏肉のフォー／950円

フォーといえば、米粉を使用したベトナムヌードル。レモンガラス香るあっさりとした鶏ガラのスープに低温調理したしっとり柔らかい鶏胸肉がトッピングされています。

「当店で圧倒的人气の一品です。ヘルシーなランチとしてお召し上がりいただいたり、飲み会の後のさっぱりとした締めめのヌードルにもぴったりです!」(担当者)



2位：ガンバン麺／900円

中国醤油老抽王というたまり醤油を使用した混ぜそば。四種(白葱、胡瓜、もやし、赤玉葱)の野菜と揚げ鶏、コシのある太麺で、満足感のある一品です。

「ヌードルとしての人気もありますが、おつまみとしてお召し上がりいただく方も多く、様々なシーンでお楽しみいただけます」(担当者)



3位：トムヤムヌードル／950円

タイの代表的な料理。トムヤムクンのヌードル。頭付きの赤海老、特製の海老団子が入り、辛味と酸味がクセになります。当店自家製のタイの唐辛子、薬味をナンプラーで漬けた調味料を加えています。

「辛さと酸味のバランスが絶妙なメニューです。最後の一滴までスープを飲んで帰るお客さまもいらっしゃいます」(担当者)

うなぎ四代目菊川（営業時間：11:00～23:00 L.O. 21:30） ※東京駅初出店

創業九〇年以上の卸問直営。うなぎ四代目菊川では無形文化遺産“和食”にこだわり、日本の伝統技術『鰻の捌き、串打ち、焼き』をお客さまの前で調理、最高鮮度の出来立てをご提供いたします。培ってきた目利きで選び抜いたうなぎを毎朝店舗へ直送。蒸すことなく炭火の高火力で焼き上げた鰻は『皮目がパリッと、身はふわっと、脂がトロッと』繊細な焼き加減で仕上げたうなぎをご堪能ください。



1位：蒲焼き一本重
／イートイン：5,180円
テイクアウト：4,680円

備長炭の強力な火にかけても身が縮まらないほどの肉厚なうなぎを丸ごと使用しています。昭和七年創業から培ってきた目利きに裏づけされた最高の一匹をそのまま焼きあげます。

「素材の旨味を逃さないよう備長炭で、短時間で焼きあげた一本うなぎは、皮はぱりっと、身はふわっと、とろっと脂が乗った仕上がりです。職人の技が詰まった焼き加減をどうぞ堪能ください」(担当者)



2位：ひつまぶし
／イートイン：4,180円
テイクアウト：3,780円

名古屋を代表する料理のひとつまぶし。刻んだうなぎの蒲焼きをそのままもちろん、薬味をのせたり、お茶漬けにしたりお好みでお楽しみいただけます。

「ぱりっと焼きあげた皮は薬味にも温かいお出しにも相性抜群です。是非一度ご賞味ください」(担当者)



3位：白焼き
／イートイン：4,780円
テイクアウト：4,480円

白焼きに合わせて選び抜いた種類のうなぎを絶妙な火加減で焼き上げました。うなぎ本来の味と、素材へのこだわり、関西風の焼き加減をお楽しみいただけます。

「名物の一本重と合わせて、大人気の商品です。一度召し上がったお客様からのリピートも多くいただいております」(担当者)

天津餃子～天津飯店の餃子専門店～（営業時間：11:00～23:00 L.O. 22:00） ※新業態

1954年創業の老舗中国料理店、天津飯店の新業態「天津飯店の餃子専門店」。本場中国では国家資格である「特級点心師」が手包みするこだわりの餃子をカジュアルにお楽しみいただけます。定番の豚肉餃子をはじめ、厳選素材を使用した贅沢餃子や四季折々の食材を使用した季節餃子まで、年間100種類以上の餃子をご提供いたします。



1位：ごちそう五種盛り合わせ羽根餃子
／1,000円

約50種類ある餃子メニューからおすすめの5品をワンプレートでご用意いたしました。迷われた方はまずこちらをどうぞ。黒豚白菜・海老ニラ・大山鶏カボチャ・和牛玉葱ピリ辛・海老竹の子椎茸が各2個ずつ。特級点心師がひとつひとつ手包みする職人餃子を召し上がりください。

「モチッと！パリッ！具は食欲をそそる味付けになっているので、タレやラー油なしのそのままでも、とてもおいしく頂けます！ニンニク不使用なので女性の方も気にせずたくさん食べられますよ！」(担当者)



2位：三種盛り合わせ蒸し餃子
(三色タレ付き) / 900円

皮から餡まですべて手作り。黒豚白菜にはこだわりの“国産黒豚”を使用。キッチン内でブロック肉から挽いているので、新鮮で安心の品質です。海老ニラはプリアリの海老とニラの香りが食欲をそそります。海老筍椎茸は筍と椎茸のお出しが海老の旨味に厚みを加えてジューシーです。

「一口目からあふれる肉汁がたまりません。本場天津の水餃子特有の食べ応えがある食感の秘密は職人が練り上げた自家製の皮。生地を練ってから一度寝かせることでコシを出しています」(担当者)



3位：ジャンボ焼き餃子3個 / 660円

1粒40g！厳選した国産豚肉を使い二種類の部位を当社秘伝の黄金比でブレンドし、具たくさん特製餡に仕上げました。直径11cmのオリジナル皮がジューシーな肉汁を受け止めます。んにく不使用で職人による完全手包みです。

「モチモチのオリジナル皮と肉汁たっぷりジューシーかつ具沢山の食べ応え抜群のジャンボ餃子です。程よい味付けでそのままでも美味しく召し上がれます。ネット販売でも人気の商品です」(担当者)

※ランキング集計期間中は4個で販売。12月1日より3個に変更

【番外編】エキチカのお店歴史・伝統メニュー

12月20日（火）で開業108周年を迎える東京駅。エキチカには駅と同じく、長い歴史をもつ店舗やメニューがあります。多くのお客さまに長年愛され続けてきた老舗の店舗や、古くから伝わる伝統メニューをご紹介します。

※ご紹介している商品はすべて税込価格です。原材料の生産の都合や売れ行きによっては告知なく販売終了をしている場合もございますので、ご了承ください。

エキチカ（八重洲地下街）

アロマ珈琲

1970年に開店した、エキチカで一番古い喫茶店。進化し続ける東京駅に昭和の面影を残す喫茶店です。直火式自家焙煎でじっくり焼き上げたコーヒー豆をサイフォンで淹れると、香り豊かな一杯が楽しめます。



アロマブレンド／500円、コーヒーゼリー／600円

（左）一番人気のコーヒー。ブラジルをベースに6種類の豆をミックス。当社自慢の苦味のあるオリジナルブレンドです。香ばしさがあって飲みやすい昔ながらの一杯です。

（右）苦味があるコーヒーゼリーです。一緒にご提供するミルクとガムシロップでお好みの味にしてお楽しみください。

カレーショップ アルプス

一度食べたらくせになる、1969年創業のカレー専門店です。東京駅直結の立地で、格安でカレーが楽しめます。毎日タイムサービスを実施（14:00～19:00）、コロッケカレー・チキンカレー・チーズカレーが税込350円！
毎週月・木曜日は、ごはん大盛無料サービスデーほか、期間限定メニュー等沢山ご用意しております！！



B I Gチキンカツカレー／630円

B I Gチキンカツカレーは、人気ナンバーワン商品。鶏もも肉200gを使用したボリューム満点のカレーです。

グランスタ東京

STATION RESTAURANT THE CENTRAL

風格漂う「食堂車両」を店内に再現した、東京駅のシンボルとなる食の空間です。食堂車の時代から80余年の歴史を継承した「伝統のハヤシライス（デミグラスソース）」や、洋食の定番であるハンバーグ、オムライス、エビフライが一度に食べられる「まるで大人のお子さまランチ」「セントラルプレート」など、懐かしも新しい、こだわりの洋食をお楽しみください。



伝統のスペシャルハヤシライス／単品2,000円

食堂車時代から受け継がれて進化させた自慢のデミグラスソースと厳選した国産牛ロース肉を合わせ、ワンランク上の味がお楽しみいただけます。マスカルポーネチーズを添え、おすすめ逸品に仕上げました。

東洋軒 東京ステーション

「東洋軒」は明治22年創業。現在は三重県津市に本店を構え、明治期に宮内省御用達として名声を残し、また「東京駅」や「国会議事堂」の竣工パーティーを請け負うなど華々しい歴史を持ちます。松阪牛を使用した「ロイヤルブラックカレー」や松阪牛ステーキ、伊勢湾産の伊勢海老や鮑を使用した西洋料理をお楽しみいただけます。



松阪牛ロイヤルブラックカレー／単品3,080円

松阪牛脂と小麦粉、秘伝のスパイスなどを炒めて焙煎し、完成まで約一ヶ月かけて手間暇かけて丁寧に作るブラックカレー。真っ黒な見た目からは想像もできないほど、松阪牛本来の甘みや旨味が引き立つまろやかな味わいです。ブラックカレーの他に、ブラックカレーを黒い生地で包んだブラックカレーパンや、松阪牛ステーキ重などお持ち帰り可能です。

Topic2. 東京ステーションシティ NEWS TOPICS

■ 地上120mのレストランでクリスマスムードを満喫 ホテルメトロポリタン 丸の内 クリスマス限定のランチコース・ディナーコースを展開

ホテルメトロポリタン 丸の内内の27階に位置するDining & Bar「TENQOO」では、クリスマス限定のランチコース・ディナーコースを展開いたします。一年に一度の特別なひとときにふさわしい豪華食材をはじめ、細部まで丁寧に仕上げられた料理の数々をごゆっくりご堪能ください。

- ① 12月24日・25日にクリスマスディナーコースをご利用のお客様向けに、クリスマスコンサート（無料）を実施いたします。
- ② クリスマスディナーコースをお召し上がりのお客様へ、クリスマスをモチーフとしたピンバッジをプレゼントいたします。（無くなり次第終了）
- ③ 公式HPにて「オンライン予約割引」を実施いたします（12月24日、25日を除く）。
（上限に達した場合は終了するお日にちがございます）

- 期間：クリスマスランチコース：12月1日（木）～12月25日（日）
クリスマスディナーコース：12月10日（土）～12月25日（日）
- 時間：[ランチ] 平日11:30～14:00（15:30 クローズ）／土曜・日曜・祝日 11:30～14:30（16:00 クローズ）
[ディナー] 17:00～22:00（コース料理ラストオーダー 19:30）
- 料金：[ランチ] 8,000円（オンライン予約割引料金：7,500円）
[ディナー] 22,000円（オンライン予約割引料金 21,000円） ※税金・サービス料込
- 公式HP：<https://marunouchi.metropolitan.jp/feature/christmas2022.html>
- ご予約・お問合せ：Dining & Bar「TENQOO（テングウ）」
レストラン直通 03-3211-0141（受付時間 9:00～22:00）

※仕入れの状況により、メニューを一部変更する場合がございます。

※営業時間は今後の状況により変更する場合がございます。



「クリスマスランチコース」イメージ



「クリスマスディナーコース」イメージ

■ 約100点のケーキが登場！「TOKYO XMASTATION 2022」

「エキウト東京」、「グランスタ東京」、「グランスタ丸の内」では、11月1日（火）から12月25日（日）まで、「TOKYO XMASTATION 2022」を開催いたします。毎年大人気の「Suicaのペンギン」の新作や「新幹線」のモチーフを乗せたケーキのほか、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、有名ホテルや人気パティスリーの配送可能ケーキ、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100点のケーキが登場します。

- 開催期間：11月1日（火）～12月25日（日）
 - 予約受付期間：11月1日（火）～12月18日（日）※ショップ、商品により異なります
 - WEB予約：エキウト&グランスタ クリスマスケーキご予約ページ（ネットでエキナカ）
<https://www.jr-cross.co.jp/cp/christmas>
 - 予約商品受取：12月22日（木）～12月25日（日）※ショップ、商品により異なります
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」）または各ショップにてお渡し
- ※すべて税込価格です。



「カファレルwith Suica チョコレート」
カファレル（グランスタ東京）／3,996円
大人気のSuicaカードケーキに、カファレル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苺を包んで、たっぷりの生クリームで仕上げ、側面をチョコレートで包んでいます。

※東京駅限定

©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。



「クリスマス生チョコレートケーキ」
Fairycake Fair（グランスタ東京）／4,000円

しっとりとしたガトーショコラにオレンジ風味のガナッシュと口どけの良いチョコ生クリームをサンド。サクサクのチョコパフの食感も楽しい濃厚生チョコレートケーキです。

※東京駅限定



「ノエル フロマージュ」資生堂パーラー
（エキウト東京）／3,996円

デンマーク産のクリームチーズを使用したとろけるようになめらかなフロマージュムースのチーズケーキ。苺・ラズベリー・赤すぐりを使用した赤い果実のジュレとクリームをのしおきました。甘酸っぱい味わいにバラのエッセンスがほんのり香ります。

■ 10,000名様に当たる！「ヤエチカ クリスマスマホ大抽選会」開催！

ヤエチカ（八重洲地下街）では、12月2日～25日の間、クリスマススマホ大抽選会を開催いたします。期間中、税込500円以上のお買物やお食事で、金額に応じたQRコード付き抽選券をお渡しします。抽選券のQRコードを読み取って、3,000ポイントごとに1回、スマホで抽選ゲームに参加できます。当選本数は合計10,000本。星野リゾート宿泊ギフト券（15万円分）や人気家電などの豪華賞品が当たります。ぜひご参加ください。

- 期間：2022年12月2日（金）～12月25日（日）
- 場所：ヤエチカのショップ各店 ※一部対象外店舗・サービスあり
- 参加方法：①500円（税込）以上のお買物やお食事で、金額に応じたQRコード付き抽選券をお店でもらう（抽選券は500pt券、3,000pt券の2種）
- ②抽選券のQRコードをスマホで読み取り、マイページを作ってポイントを貯める（2回目以降はQRコードを読み込むだけでポイントが加算）
- ③3,000ポイントで1回、スマホで抽選ゲームにチャレンジ
- ④当選したら賞品の引換をする（賞品によって受け取り方法が異なります）
- 賞品：特賞 星野リゾート宿泊ギフト券（15万円分）、ヤエス賞 お買物・ご飲食券 30,000円分 ほか
- URL：<https://www.yaechika.com/>

■ 短くも鮮烈な生涯を送った天才画家 企画展「佐伯祐三 自画像としての風景」

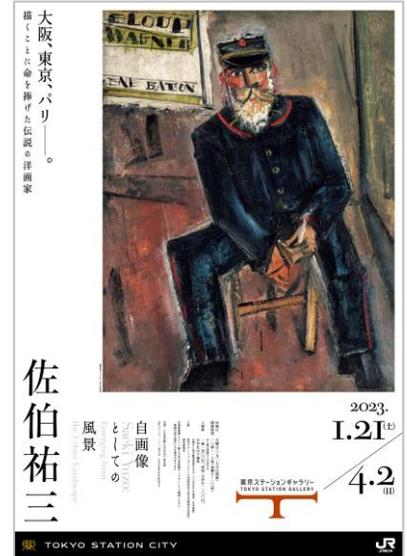
東京ステーションギャラリーでは、企画展「佐伯祐三 自画像としての風景」を、2023年1月21日（土）～4月2日（日）まで開催します。大阪、東京、パリ。3つの街で、画家としての短い生涯を燃焼し尽くした画家、佐伯祐三（1898-1928）。短い画業の中で何度か画風を変化させていますが、それは多くの場合、モチーフとなる風景の発見と結びついていました。本展では佐伯が描いた3つの街に焦点を当て、風景画だけでなく、人物画や静物画も含めた佐伯芸術の造形的な特質が、どのように形成されたのかを明らかにします。東京では18年ぶりとなる本格的な回顧展です。

<主な見どころ>

- 1 厳選した代表作100余点を一堂に展示
- 2 東京では18年ぶりとなる回顧展
- 3 赤いレンガ壁の空間で味わうパリの街並みを描いた数々の名作

- 会期：2023年1月21日（土）～4月2日（日）
※会期中一部展示替えがあります。
- 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（3月27日は開館）
- 入館料：一般1,400円、高校・大学生1,200円、中学生以下無料
※障がい者手帳等持参の方は100円引き（介添者1名は無料）
- URL：<https://saeki2023.jp/>
- 主催：東京ステーションギャラリー [公益財団法人東日本鉄道文化財団]

※最新情報・チケット購入方法は東京ステーションギャラリーウェブサイトでご確認ください。
(<https://www.ejrcc.or.jp/gallery/>)
※開催内容が変更になる場合があります。



■ 定番・限定・新商品が集まるシンボルショップ「東京ばな奈の木 東京駅八重洲中央口店」オープン！

11月25日（金）「東京ばな奈の木 東京駅八重洲中央口店」がオープンします。定番の東京ばな奈をはじめ、新商品や話題の限定商品が、時期にあわせて登場するシンボルショップです。改札の目の前の東京ばな奈のなる木をイメージした大きな木が目印で、待ち合わせ場所やフオトスポットとしてもオススメ。壁画には東京ばな奈の生まれ年「1991」の文字などの隠れたメッセージも！東京土産の定番の東京ばな奈を、ぜひお楽しみください。

- オープン日：2022年11月25日（金）
- 営業時間：全日6:30～21:30
- 場所：東京駅八重洲中央口（改札内）
- URL：<https://www.tokyobanana.jp/>

※すべて税込価格です。



店舗外観イメージ



東京ばな奈バターマドレーヌ（8個入）
1,188円

「東京ばな奈の木」オープン記念で待望の復活！バターの香ばしいかおりにバナナコンフィチュールを添えて焼き上げた、東京ばな奈のマドレーヌです。



東京ばな奈がにゃんこチョコバナナ味、「見つけたっ」（8個入）1,188円

今月登場したばかりの話題の新作。ココア香る生地でふんわり焼き上げたキュートな黒猫印の東京ばな奈です。中にはチョコバナナカスタードがとろ〜り。

【参考】「一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会」について

「東京ステーションシティ（TOKYO STATION CITY）」は、東日本旅客鉄道株式会社（JR東日本）が、東京駅とその周辺エリアを“一つの大きな街”と捉え、駅構内、丸の内口、八重洲口、日本橋口などの周辺エリアを「東京駅が街になる」というコンセプトのもと2006年に命名しました。2013年、日本のセントラルステーションにふさわしいサービスを提供することを目的に、グループ会社とともに任意団体「東京ステーションシティ運営協議会」が発足。2021年4月より、「一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会」として新たなスタートを切りました。また、2022年4月と7月には新たにグループ会社以外の企業を含む11社が入会し、東京ステーションシティに関する情報発信・イベントの企画実施・エリア内環境整備などの活動を通して、同エリアの活性化に取り組んでいます。

【正会員】

RB工装(株)、(株)紀ノ國屋、ジェイアールバス関東(株)、(株)JR東日本環境アクセス、(株)ジェイアール東日本企画、(株)JR東日本クロスステーション、(株)JR東日本サービスクリエーション、(株)JR東日本商事、(株)JR東日本ステーションサービス、JR東日本スポーツ(株)、(株)JR東日本テクノハートTESSEI、(株)ジェイアール東日本都市開発、(株)JR東日本パーソナルサービス、(株)JR東日本びゅうツーリズム&セールス、(株)JR東日本ビルディング、JR東日本ビルテック(株)、(株)ジェイアール東日本物流、JR東日本メトロニクス(株)、セントラル警備保障(株)、日本ホテル(株)、(公財)東日本鉄道文化財団、東日本旅客鉄道(株)、(株)ビューカード、三井不動産(株)、八重洲地下街(株)

【協力会員】

岡谷鋼機(株)、(株)大丸松坂屋百貨店、(株)はとバス

【賛助会員】

JR東日本不動産投資顧問(株)、(株)JR東日本マネジメントサービス、JR東日本レンタリース(株)、JPビルマネジメント(株)、東京建物(株)、三菱地所(株)

計34社（2022年7月1日現在）

【今回のご紹介エリア】

改札内

グランスタ東京	https://www.gransta.jp/mall/gransta_tokyo/
エキュート東京	https://www.ecute.jp/tokyo

改札外

八重洲地下街（ヤエチカ）	https://www.yaechika.com/
グランスタ丸の内	https://www.gransta.jp/mall/gransta_marunouchi/
グランスタ八重北	https://www.gransta.jp/mall/gransta_yaekita/
東京ステーションギャラリー	https://www.ejrcc.or.jp/gallery/
ホテルメトロポリタン 丸の内	https://marunouchi.metropolitan.jp/

東京ステーションシティの
新ブランドコミュニケーション

「ここでほっこり。」

～東京駅構内にて展開中～

お客さま一人ひとりのスタートを応援する東京ステーションシティのブランドコミュニケーション。今回の「ここでほっこり。」では、この街にある見えない心地よさと、それを支えるおもてなしの瞬間に「ほっこりさん」が出会っていきます。東京ステーションシティの様々な楽しみ方・過ごし方と「ほっこり」な気持ちが届きますように。

公式サイト：

<http://www.tokystationcity.com/branding/hokkorisan/>



このマチに立ち寄りたくなるのはどうしてだろう。
ゆっくりしたくなるのは何でだろう。
それは、きっと、
ここに見えない「心地いい」があるから。
私たち東京ステーションシティは、
様々なおもてなしと心意気で、
今日も皆さまをお待ちしております。

