

&lt;報道関係者各位&gt;

2021年12月1日  
一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会

## 2021年の総まとめ！ 東京駅を知り尽くしたインフォメーションスタッフおすすめ エキナカスイーツ&グルメ※5選 を発表！

※対象：スイーツ：おひとり様（少人数）用、グルメ：お酒に合うテイクアウトお惣菜、おつまみ

- 番外編では、寒い季節にピッタリのあったかメニューや300円未満のおやつなどもご紹介
- 故郷を懐かしむ日本各地の銘品の数々も！



コロナ禍といわれ早2年目を迎えた2021年も残すところあと1ヶ月。2020年以降、大きく様変わりした新しい生活様式が確実に定着してきた1年だったのではないのでしょうか。東京駅でも、お土産用よりも“おひとり様”用のスイーツのラインナップが増えたり、おうち飲みのお供としてテイクアウトのお惣菜需要が高まった1年でした。

今回はそんな2021年の総まとめとして、「東京駅を知り尽くしたインフォメーションスタッフおすすめ エキナカスイーツ&グルメ 5選 in 2021」を発表いたします。1日約2,000件にも及ぶ様々なお問い合わせに対応し、東京駅の“今”を日々肌身で感じているインフォメーションスタッフ3名が独自の視点で選んだ、おひとり様スイーツとお酒に合うお惣菜を、ぜひお楽しみください。

### 【CONTENTS INDEX】

**Topic1：2021年の総まとめ！東京駅を知り尽くしたインフォメーションスタッフおすすめ  
エキナカスイーツ&グルメ5選 in 2021&番外編 …2-5 p**

**Topic2：東京駅で手に入る！故郷を懐かしむ地方銘品特集 …6 p**

**Topic3：東京ステーションシティ NEWS TOPICS…7-9 p**

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

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

## Topic1. 2021年の総まとめ！東京駅を知り尽くしたインフォメーションスタッフおすすめ エキナカスイーツ&グルメ 5選 in 2021

ステイホーム、おこもり需要、三密回避など、大きく様変わりした生活様式が定着してきた2021年。東京駅でも、大きな箱入りのお土産用よりも、自分へのご褒美や家族で楽しめる“おひとり様”（少人数用）のスイーツのラインナップが増えたり、おうち飲みのお供としてテイクアウトのお惣菜需要が高まった1年でした。

そこで今回は、2021年の総まとめとして「東京駅を知り尽くしたインフォメーションスタッフおすすめ エキナカスイーツ&グルメ 5選 in 2021」を発表いたします。審査員に、東京駅のインフォメーションセンターで、1日約2,000件にも及ぶ様々なお問い合わせに日々対応している「東京駅の“今”をもっとよく知っている」といっても過言ではないインフォメーションスタッフの3名を迎え、東京駅で購入できる「おひとり様（少人数用）のスイーツ」と、「お酒に合うテイクアウトお惣菜・おつまみ」の中から選び抜かれた各10品（計20品）を独自の視点で採点。その中でも上位に選ばれた各5品をご紹介します。さらに番外編として、インフォメーションスタッフに聞いた「東京駅で買える〇〇といえば！」な商品もジャンルごとにご紹介。今年に想いを馳せる時間のお供に、スイーツやお惣菜をぜひお楽しみください。

※全て税込価格です。

※販売期間の記載のない商品は通年販売商品となります。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。

### がんばった自分にちょっとご褒美！～おひとり様（少人数用）スイーツ 5選～

#### くず餅プリン



#### 船橋屋こよみ(エキュート東京)／399円

くずもちの原材料“発酵小麦澱粉”を使用したプリン。小麦澱粉は15ヵ月もの間、乳酸発酵し熟成。これを入れることによってもっちりした独特な食感を生み出しています。450日という手間暇かけたプリンに船橋屋秘伝の黒糖蜜、香ばしい黄な粉が絶妙なバランスの口だけで絡み合います。材料と製法にこだわり手間暇かけて1つ1つ丁寧に蒸し上げています。

価 格	★★★★☆
量	★★★★☆
味のバランス	★★★★☆
見た目	★★★★☆
満足度	★★★★★

#### 【審査員コメント】

私たちも日頃からおやつとしてよく購入しています。プリンなのに和スイーツなので思った以上にサッパリとしていて、夕食後のデザートにおすすめです。黒蜜ときな粉の相性がばっちり。

#### 東京鈴もなか



#### 香炉庵 KOURO-AN(グランスタ東京)／2袋入(1袋2個入)600円

横浜元町生まれの和菓子屋「香炉庵」。伝統の味を生かしながらも、独創性の高い新しい和菓子を作っています。東京鈴もなかは、こしあんや柔らかかな求肥もちをはさんだ甘さ控えめな最中。東京駅の待ち合わせスポット「銀の鈴」をモチーフにした可愛い鈴の形です。

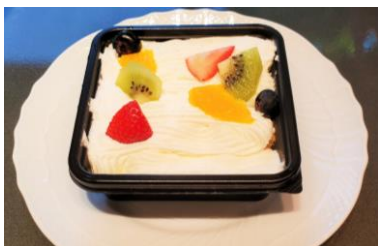
※グランスタ東京限定

価 格	★★☆☆☆
量	★★☆☆☆
味のバランス	★★★★☆
見た目	★★★★★
満足度	★★★★☆

#### 【審査員コメント】

見た目が可愛らしく、気軽に楽しめるスイーツとしてサイズ感もベスト！最中としては中の求肥もちが珍しいですね。お抹茶などと合わせて楽しむのも良いですね。東京土産としてもよくおすすめしています。

#### はっっこ



#### 柿の木坂 キャトル(エキュート京葉ストリート)／440円

生クリームとフルーツがたっぷり入ったスポンジケーキ。とても美味しいケーキを切り落として捨ててしまうのがもったいなくて誕生しました。人気のショートケーキやロールケーキを始め、仕上げる際にカットして捨ててしまう「はっっこ」。不揃いな形でも美味しさは変わりません。1つのケーキの中でいろんな味が楽しめる上、日によって味が変わるのもお召し上がりの楽しみの一つです。

※販売休止：12/21(火)～12/25(土) 左記期間以外にも、取り扱いがない場合がございます。

価 格	★★★★★
量	★★★★★
味のバランス	★★★★☆
見た目	★★★★☆
満足度	★★★★☆

#### 【審査員コメント】

お値段以上に量が多く上にも中にもフルーツが沢山。生地もフワッフワでとても切り落としとは思えないクオリティです。特に生クリーム好きの方にはおすすめしたい商品です。

## クロッカシュー



### 和楽紅屋(エキユート東京) / 300円

ザクザクとしたシュー皮に、注文を受けてからたっぷり注入する濃厚カスタードは絶品です。生地にもクリームにも、石川県産の「珠洲の塩」を使用しており、優しい塩味が味わいを引き立てています。

※エキユート東京限定

価 格	★★☆☆☆
量	★★★★☆
味のバランス	★★★★☆
見 た 目	★★★★☆
満 足 度	★★★★☆

#### 【審査員コメント】

たっぷり入ったクリームは甘さ控えめで“和風のカスタードクリーム”というような印象です。皮はカリッとしていて食感がとても楽しい！ご褒美スイーツとしておすすめしたいです。

## 生チョコ



### デイジイ東京(グランスタ東京) / 297円

シンプルで誰にでも愛される、毎日食べたくなるこだわりのパンを揃えている「デイジイ東京」。昭和から人気が続くロングセラー商品。ふんわり柔らかなドッグパンは小麦の風味も感じられます。ケーキで使用する甘さ控えめの上質な生クリームはくちどけ良く、まろやか。濃厚な甘みと程よい苦みのコーティングミルクチョコレートとベストマッチ。

価 格	★★★★☆
量	★★★★☆
味のバランス	★★★☆☆
見 た 目	★★★★☆
満 足 度	★★★★☆

#### 【審査員コメント】

生クリームとチョコの組み合わせだけど、くどなく丁度良い甘さです。子供から大人まで、皆が大好きな味だと思います。大きさも程よく、ちょっとしたおやつに最適ですね。

## 手軽におうち飲みをランクアップ！ ～お酒に合うテイクアウトお惣菜・おつまみ 5選～

### 東京つまミール 枝豆ソルト



### RF1 SALAD MEAL(グランスタ東京) / 3個入 378円

野菜の美味しさを活かしつつ、スパイスやナッツでやみつきになる味わいに仕上げたおつまみフライ。枝豆の甘みや旨みを生地の中に閉じ込めた、動物性食材(肉・魚介・卵・乳製品)不使用のヴィーガンスタイル商品です。

※グランスタ東京限定

価 格	★★★★★
量	★★★★☆
味のバランス	★★★★☆
見 た 目	★★★★☆
満 足 度	★★★★☆

#### 【審査員コメント】

ボリューム感があり値段もお手頃なので、サクッと購入するおつまみにピッタリ。そして何より、枝豆感がすごい！！

★合いそうなお酒：ビール、モヒート、レッドアイ

### サバスティック 旨醤油味



### 若廣TOKYO(グランスタ東京) / 1本 540円

伝統の食文化×独創的アイデアをコンセプトにかかげている「若廣TOKYO」。サバスティックは、ワン手で手軽に、味は本格派。特製の旨醤油、大葉と刻みショウガがアクセント。

※グランスタ東京限定

価 格	★★★★☆
量	★★★★☆
味のバランス	★★★★☆
見 た 目	★★★★☆
満 足 度	★★★★★

#### 【審査員コメント】

サバの旨みに大葉の爽やかさがとても良く合っています。片手でも食べやすいですが一口サイズにカットして食べるのもよさそう！

★合いそうなお酒：ウーロンハイ、レモンサワー、ビール

## もろこし揚



### てとて(グランスタ東京) / 1個 350円

白身魚のすり身とスーパーソフトコーンをあわせたまろこし揚。とうもろこしの甘さと、シャッキとした歯触りをお楽しみ頂けます。自然の恵みをそのままいかしたやさしい味わいが魅力です。お子様から大人まで人気の商品です。

価 格	★★★★☆
量	★★★★☆
味のバランス	★★★★☆
見 た 目	★★★★☆
満 足 度	★★★★☆

#### 【審査員コメント】

揚げ物なのに重たくなく、気軽に食べられます。ほどよい甘みのとうもろこしが印象的でおうち飲みのお供にちょうど良いです！

★合いそうなお酒：白ワイン、日本酒、ビール



## 4種のシューマイセット



## PAOPAO(エキュート東京)／8個入 848円

黒豚シューマイ、和豚もちぶた肉シューマイ、エビシューマイ、ホタテ、シューマイの4種類が入った盛りだくさんの満足セットです。店内厨房でつくられる手作りの味をお楽しみください。

価	格	★★★★☆
量		★★★★☆
味の	バランス	★★★★☆
見	た目	★★★★☆
満	足度	★★★★☆

## 【審査員コメント】

お肉2種はジューシー、海鮮2種はサッパリしていて、それぞれ違う味で楽しいです。アツアツをリクエストできるのも嬉しいポイントです。

★合いそうなお酒：ビール、赤ワイン、紹興酒

ほうれん草と深谷ネギのキッシュ  
黒トリュフ風味

## レストラン ブラン ルージュ(東京ステーションホテル)／3,000円

フランス産のトリュフを添えた香り高いホテルオリジナルのキッシュ。

ほうれん草と深谷ネギをふんだんに使用し、食べきりサイズの13cmホールで焼き上げました。

※事前予約制(ご予約はご利用の前日まで、オンラインまたはお電話にて承ります)

価	格	★★★★☆
量		★★★★☆
味の	バランス	★★★★☆
見	た目	★★★★☆
満	足度	★★★★☆

## 【審査員コメント】

1人分サイズ(8等分)だと370円程度なのでこのお値段でこの高級感を味わえるのはすごい！トリュフの香りとたっぷりの具材でご褒美感も味わえます。ホームパーティーでも喜ばれそう！

★合いそうなお酒：赤・白ワイン、シャンパン

## 【審査員総評】

これまで私たち自身もよく購入していた商品から、お客さまからよく聞かれるお店であっても試したことがない商品もあったので、もっともっと深掘りをしてみたいなと思いました。今後お客さまへおすすめするためにも、しっかりと吟味できた良い機会となりました。東京駅で売っている商品はどうしても「ちょっと良くてちょっと高価」なイメージがありますが、お手頃で満足感のある、クオリティの高い商品が沢山あります。しかも駅構内だけであらゆるものを入手できるので、品揃えは百貨店にも引けを取らないと感じます。手軽にお気に入りの商品を購入したり、ゆっくりとご褒美を探したりするなど、様々な楽しみ方があると思いますので、東京駅へお立ち寄りの際は、ぜひ色々試してみてください。もしお困りの際には、ぜひインフォメーションセンターに足を運んでみてほしいです。新しい東京駅の魅力をご案内させていただきます。

## ■東京駅のインフォメーションスタッフについて

東京駅構内に4箇所（中央通路・丸の内中央改札・丸の内地下中央改札・京葉ストリート※）あるインフォメーションセンターで、駅利用者のお問い合わせ対応を行う。（※京葉ストリートは2021年12月15日（水）をもってクローズ予定）

各箇所、常時1～2名体制で総スタッフ数は16名。（2021年11月現在）全スタッフ勤続5～10年以上で、東京駅を熟知している。

問い合わせの対応件数は、4箇所合計で1日あたり1,300～2,000件に及ぶ。

（2019年までのコロナ禍以前は、4箇所合計で1日あたり5,000～7,000件に対応）

問い合わせ内容は、東京駅構内外の場所案内だけに留まらず、お客さまのご要望に沿ったお店や手土産のご提案の他、切符の買い方や乗り換え方法など鉄道に関するご案内や、遺失物や迷子など困っているお客さまへの対応など、非常に幅広い。

必須言語は日本語と英語。その他、中国語、スペイン語など他の言語での対応も可能。

所属：株式会社JR東日本パーソナルサービス (<https://www.jreps.jp/>)



## ■対象商品

グランスタ東京、エキュート東京、エキュート京葉ストリート、東京ステーションホテルなどで販売されている、各エリアのデベロッパー担当者と東京駅のインフォメーションスタッフがおすすめする以下の商品。

- ▶スイーツ48品（対象：おひとり様～少人数用の商品。大人数用の箱菓子は対象外）
- ▶お酒に合うお惣菜・おつまみ37品（対象：テイクアウトのみ）

## ■概要

2021年11月4日(木)～5日(金)に上記対象商品から選抜した各10品（計20品）を、3名の審査員が全て実食。

「価格」、「量」、「味のバランス」、「見た目」、「満足度」を5段階、総合評価（お客様におすすめしたい度）を10段階で採点。

## ■審査員

東京駅のインフォメーションスタッフ3名

## ■本企画紹介の際の表記

「東京ステーションシティ運営協議会調べ」

「番外編」 インフォメーションスタッフに聞いてみた「東京駅で買える〇〇といえば！」

寒い冬にぴったり♪「東京駅のあったかメニュー」はコレ！

醤油らぁ麺



**NIPPON RAMEN 凧 RIN TOKYO**  
(グランスタ東京) / イートイン : 990円

北海道産新得地鶏を含む3種の地鶏と豚、5種の本醸造生揚げ醤油を絶妙にブレンドしたスープとタレ、当店限定オリジナル麺で小麦の香りと食感を感じられる一品です。

食堂長自慢のスペシャルハヤシライス



**STATION RESTAURANT THE CENTRAL**(グランスタ東京) / イートイン : 2,200円

食堂車時代から80余年の歴史を伝承し、独自の製法で進化させたデミグラスソースを使用した「食堂長自慢のスペシャルハヤシライス」です。

リミットと20品目の食べるミストローネ



**CITYSHOP(グランスタ東京) / イートイン : 440円**

20品目の食材が入ったスツと飲みやすい具沢山のミネストローネスープ。ボリューム感がありますが100キロカロリー以下のとてもヘルシーなスープです。

鉄道大好き♪「お子さまに人気の雑貨」はコレ！

おふろDEミニカー



**TRAINIART TOKYO(グランスタ東京) / 各770円**

電池不要のお風呂でも室内でも遊べるミニカーです。お湯と氷水で色が変わり、2台以上集めて連結する事も可能です。磁石がついているので、マグネットとして使うこともできます。

トレイドリンク



**TOKYO!!!(グランスタ東京) / 各378円**

リアルな車両型のボトルが特徴のミネラルウォーターです。飲み終わったボトルはそのまま飾ることも、重しを入れてお風呂や砂場で遊ぶこともできます。

Acryl Tag Plate katakana



**VINYL(グランスタ東京) / 各1,540円**

色柄に特徴のあるアクリル端材を使用してつくられた、鍵などに取付けるタグプレート。色柄と文字の組み合わせで、世界にひとつだけのタグプレートが出来ます。

みんなに喜ばれる♪「 Teppanの東京土産」はコレ！

バナナオムレット



**千屋屋総本店(HANAGATAYA東京店) / 1個 465円**

人気のバナナとなめらかなホイップクリームをふんわりとしたスポンジで包み込みました。多くのお客様から絶大な人気を誇るロングセラー商品です。

名菓ひよ子



**東京ひよ子(HANAGATAYAグランスタ東京中央通路店) / 12個入 1,620円**

日本の美味しいかたち、変わらない美味しさ。香ばしい皮と上品な黄味餡は、名菓ひよ子ならではの味わいです。伝統の味を大切にたへ。

Suicaのペンギン トランク缶



**カファレル(グランスタ東京) / 1,620円**

可愛いトランクのかたちの缶には、まるでこれからSuicaカードを持って旅に出発するような、かわいいSuicaのペンギンとイタリアに190年続くカファレルブランドのアンティークモチーフをデザインしました。※販売期間：販売中～なくなり次第終了 ©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。

美味しくてお手頃♪「300円未満のおやつ」はコレ！

ガトーノア



**柿の木坂 キャトル(エキウト京葉ストリート) / 1個 280円**

くると蜂蜜を使いしっかりと焼き上げました。自然の恵みいっぱいほろ苦いコクのある大人のお菓子です。

ツナと自家製夕ナドのクワツァン



**ブーランジェリー ラ・テール(エキウト京葉ストリート) / 281円**

アンチョビ、オリーブ、ケッパーを合わせた自家製夕ナド(ペースト)をサクサクのクワツァン生地に塗り、ツナ、マヨネーズ、パセリで仕上げました。

あんこ天米



**富士見堂(グランスタ東京) / 1袋 189円**

お米の粒を残しザクとした食感の香ばしい煎餅「天米(てんべい)」に北海道産の小豆を使用した口どけ滑らかなさらし餡を挟み、塩気と甘さの絶妙なバランスのあまじょっぱいスイーツです。



## Topic2.東京駅で手に入る！故郷を懐かしむ地方銘品特集

緊急事態宣言が明け、今年こそは帰省予定という方と、昨年引き続き今年も帰省は控えるという方で、年末の過ごし方が大きく二極化することが考えられます。そのような中で今回は、帰省を控えて地元以外で過ごす方々が故郷を懐かしめるような、東京駅で購入できる地方特産の銘品をご紹介します。各地方でその日に製造された出来たてが買える曜日限定入荷の商品や、各地でおなじみの商品など。懐かしい銘品の数々で、故郷を楽しんでみてはいかがでしょうか。

※全て税込価格です。

※販売期間の記載のない商品は通年販売商品となります。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。

### 小竹の笹だんごパン

新潟県



もの(グラスタ丸の内) / 1個 258円

新潟名物笹だんごを丸ごと1個パンで包んだ新食感のご当地名物。新潟県産コシヒカリの米粉パンと風味豊かなヨモギとあんこが美味しい笹だんごの相性は抜群。ほっこり可愛いパンダのパッケージも人気の一つ。もうすぐ創業100年になるパン、菓子の店。手づくりこだわりの菓子とパンの強みを生かした唯一無二の商品が魅力。

※入荷時期：毎週水曜日・日曜日限定

(製造状況により変わる可能性有。なくなり次第終了)

### ハリスさんの牛乳あんぱん

静岡県



もの(グラスタ丸の内) / 1個 270円

江戸時代、初代米国初領事タウンゼントハリスさんが、日本で初めて下田の地で牛乳を飲んだことに由来した和菓子屋が作る、かわいらしいキノコ型が特徴のあんぱんです。北海道十勝産の小豆を自家製餡した、あっさりして口どけの良い餡と、牛乳を練り込んだ軟らかな生地を長時間かけて、ゆっくりと発酵させて包み焼き上げたあと、フレッシュバターを注入したあんぱんです。

※入荷時期：毎週水曜日限定(なくなり次第終了)

### お芋わかきもかもめの玉子

岩手県



もの(グラスタ丸の内) / 3個入 540円

岩手の銘菓「かもめの玉子」のお芋バージョン。種子島産安納芋の焼き芋をペースト状にしカスター生地で包み安納芋パウダー入りのホワイトチョコでコーティングしました。

### クリームボックス

福島県



もの(グラスタ丸の内) / 1個 280円

もっちりふわふわのミルク風味食パンに濃厚でコクがありながら後味あっさりミルククリームがたっぷりのっています。専用に焼き上げている厚切り食パンとミルククリームの組み合わせが人気です。

※入荷時期：毎週木曜日・土曜日限定

(なくなり次第終了)

### 三杯もちミニ

秋田県



もの(グラスタ丸の内) / 1個 178円

これを食べずして和菓子好きというなかれ。食感はお餅ですが、噛めば噛むほど小豆餡の風味が溢れ、独特の粘る柔らかさが特徴の江戸時代から受け継ぐ秋田の「つじやの三杯もち」。羊羹・外郎・ゆべしとも異なる独特の味わい。添加物を使用せず、5代・150年、変わらぬ製法を守り継いでいます。

### 八戸せんべい 揚げチーズ／焼きチーズ

青森県



日本百貨店とうきょう(グラスタ東京) / 各304円

南部せんべい発祥の地と言われる八戸で愛される「南部せんべい」をカリッとサクサクに揚げ、とろ～りチーズをトッピングした「揚げチーズ」と、パリパリカリカリの薄焼きにして、チーズ風味に仕上げた「焼きチーズ」です。

### ちゅうちゅうゼリー

愛媛県



ニッコリーナ(エキュート東京) / 368円

愛媛の青果問屋さんがつくる、柑橘のおいしさをそのまま活かしたゼリーです。季節で柑橘のラインナップが変わるのも、楽しいポイントです。画像の「はれひめ」はみかんのような甘みとオレンジのような香りが特徴です。他にも、独特の甘い香りが魅力の「ボンカン」や、爽やかな香りの「伊予柑」なども取り揃えています。

### ツクル ラング・ド・シャ プレーン／ショコラ

北海道



※1つのセットに入っているミルクジャムは1個です。

イシャ ジー(エキュート東京) / 1,836円

・ラング・ド・シャ24枚入(2枚×12袋)  
・十勝しんむら牧場ミルクジャム(プレーン/ショコラ) 1個(140g)

「白い恋人」をベースにしたプレーンなラング・ド・シャと、北海道「十勝しんむら牧場ミルクジャム」がセットになった、「自分でつくる」スイーツ。上にのせたり、サンドしたり、アレンジしたり、食べ方はあなた次第。つくりたての味わいをお楽しみください。

Topic3. 東京ステーションシティ NEWS TOPICS

フェスティブシーズンを華やかに彩る

■東京ステーションホテルで楽しむクリスマス  
シチュエーションで選べる スペシャルなコースを提供

東京ステーションホテルは、「Share the Joy of Christmas 2021-共に喜びを分かちあうひとときを」のテーマのもと、4つの直営レストラン&バーにて、フェスティブシーズンを彩るのにふさわしいクリスマスコースを販売いたします。人気の高いロビーラウンジ・ハイティ어의クリスマスバージョン、贅沢な食材をふんだんに用いたフレンチコース、バーの雰囲気を楽しむディナー、ライブ付きのコースをご用意。東京駅舎の中でクリスマスを存分にお楽しみいただけます。

●期間：2021年12月20日(月)～12月25日(土)

●特設WEBサイト：<https://www.tokystationhotel.jp/event/christmas2021/>

※全て要予約となります。事前に各お問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

※全て税込・サービス料込みの価格です。  
※画像はイメージです。  
※各店の営業内容や時間は今後の状況により変更になる場合がございます。

＜ロビーラウンジ＞



クリスマスハイティー「ホワイトツリー」/  
9,000円

人気のハイティ어의クリスマスバージョン。ブッシュド・ノエルをミニサイズでティースタンドにセッとするほか、洋梨入りのシャンパーニュジュレなど4種のスイーツをラインナップ。セイボリーは3種で、キャヴィアを使ったムースやトリュフ香るキッシュ、メインディッシュのホワイトシチューは熱々でいただきます。

時間：17:00～(24～25日は2部制  
17:30～/20:00～)

ご予約/お問い合わせ：03-5220-1260

レストラン＜ブラン ルージュ＞



旬の食材で彩るクリスマスコース  
「ムニウド ノエル」/30,000円

総料理長の石原雅弘が厳選素材を最大限活かしたスペシャルコース。有機豆腐にキャヴィア・オシエトラを合わせた一品や、たらば蟹や河豚を用いたオードヴル、蝦夷鮑のステーキとソットの一品など、旬の海の幸を贅沢に取り入れました。メインディッシュは最高級の黒毛和牛のなかにフォワグラとトリュフを詰めてパイ包み焼きにした、ロシアニスタイル。

時間：11:30～14:00L.O.  
17:30～21:00L.O.

ご予約/お問い合わせ：03-5220-0014



ブランド和牛を味わうクリスマスランチコース  
「ムニウド プティ ノエル」/15,000円

シェフが腕によりをかけて創る限定のランチコース。七面鳥をジュースに焼き上げて、ほんのり甘くスパイシーなドレッシングを絡めたサラダと共に味わう一皿や、金目鯛にオリーブやドライマトを絡めて、ムール貝のソースでいただくお料理など。メインディッシュはブランド和牛のサーロインステーキ、または黒毛和牛のフィレステーキをお選びいただけます。

時間：11:30～14:00L.O.

ご予約/お問い合わせ：03-5220-0014

バー&カフェ＜カメリア＞



ボリューム満点ディナー「トゥインクル クリスマス 2021」/  
20～23日：8,800円/24～25日：9,800円

和牛ボロネーズのグラタン、オマール海老フライ、メインディッシュなど、全5品のコース。メインディッシュは20～23日は上質な黒毛和牛ステーキをお好きなグラム数でお召し上がりいただけます。24～25日はグラム数が選べる黒毛和牛ステーキにフォワグラを合わせたロシアニスタイルをご用意。

時間：17:00～(24～25日は2部制 17:30～/20:00～)

ご予約/お問い合わせ：03-5220-1951

ゲストラウンジ＜アトリウム＞



ディナー&ライブ演奏「ベントハウス クリスマスディナー」/ 17,800円

3夜限定のライブ&ディナー。キャヴィアと本ずい蟹のプチガトー仕立て、高級魚・丸絵のスモークマリネ、トリュフ香るクリームスープ、黒毛和牛ロースステーキを香り豊かなセップ茸入り赤ワインソースでいただくお料理の数々です。

時間：18:30開場、19:00スタート

アーティスト：23～24日 Saasha & Little Sweet Child  
25日 Eimy with friends

ご予約/お問い合わせ：03-5220-0541



「ハリー・ポッター」の魔法のルーツを探る

■海外で人気を博した展覧会が、東京ステーションギャラリーへ！  
「ハリー・ポッターと魔法の歴史」12月18日から開催

世界的人気を誇るファンタジー文学「ハリー・ポッター」。この魔法の世界の成り立ちの背景には、魔術や呪文、占い、錬金術、天文学などに関して、人類が何世紀にもわたって記述してきた様々な書物や資料が存在します。パピルスに記された古代ギリシャの魔法の手引書から、レオナルド・ダ・ヴィンチの天体に関する手稿、魔女やセイレーンを描いた絵画、原作者J.K.ローリングの直筆原稿やスケッチまで、大英図書館の所蔵品を中心に選び抜かれた貴重な資料の数々で、魔法の歴史をひもとく、「ハリー・ポッター」の物語の秘密を探ります。大英図書館によって企画された本展は、2017年から2019年にかけてロンドンとニューヨークで好評を博し、ついに日本での開催が実現しました。この機会にどうぞお見逃しなく！

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催内容が変更になる場合があります。

- 開催期間  
2021年12月18日(土)～2022年3月27日(日)  
10時～18時(金・土曜日：10時～20時)※入館は閉館30分前まで
- 休館日  
月曜日(1月10日、3月21日は開館)、  
12月29日(水)～1月1日(土・祝)、11日(火)
- 入館料  
一般 2,500円 高校・大学生 1,500円、小・中学生 500円  
※障がい者手帳等持参の方は、200円引き(介添者1名は無料)  
※入館チケットは原則として日時指定の事前購入制(ローソンチケットで販売)。
- 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]、  
大英図書館、読売新聞社
- 協力  
静山社、日本航空
- 展覧会公式サイト  
<https://historyofmagic.jp/>



■東京駅構内で東京ステーションホテルのお弁当を販売！

ホテルメイドのお料理をお弁当で気軽に楽しむ

東京ステーションホテルはお客様からの再販希望の声にお応えし、12月20日から再びJR東京駅構内でお弁当を販売いたします。総料理長・石原雅弘を中心としたプロジェクトチームが考案した新メニューは、シェフが目利きした「旨みたっぷりの魚介」と「上質な黒毛和牛」が主役のお弁当です。ホテルメイドのお料理を、ぜひお気軽にお楽しみください。

- 期間：2021年12月20日(月)～2022年1月10日(月)
- 時間：平日・土 8:00～22:00 / 日・1月10日(祝) 8:00～21:00  
※12月29日(水)～2022年1月3日(月)、1月9日(日)は営業時間が異なります。今後の状況により、時間が変更になる場合がございます。
- 場所：JR東京駅構内地下1階 グランスタ東京 スクエア ゼロエリア(お弁当・惣菜エリア) 催事区画「東京ライブ！デリ」
- ホテルHP：<https://www.tokyostationhotel.jp/event/bento202112>
- お問い合わせ：TEL 03-5220-1113(イベントセールス/平日10:00～18:00)  
※すべて消費税込み。※仕入れ状況により、食材や内容が変更になる場合がございます。



**黒毛和牛ローストビーフ&厳選シーフードBENTO / 2,280円**  
黒毛和牛ローストビーフが60g入ったボリューム満点のお弁当。大鰯と天然海老のフライには軽やかなタルタルを添え、国産本鱈の味噌焼は松茸の風味で一層豊かに。



**黒毛和牛ステーキ&厳選シーフードBENTO / 2,280円**  
国産の4種のシーフードが贅沢に入っているほか、黒毛和牛のザブトン&肩ロースのステーキが60gも。ザブトンは牛一頭から僅かしかとれない希少部位でとろける食感が絶品。



**ダブル和牛&国産松茸入り本焼焼BENTO / 2,280円**  
お肉好きの方におすすめのお弁当。主役は土佐あかうしの和風ハンバーグで、美味しさがぎゅっと詰まっています。黒毛和牛のひとくちステーキも70gと食べ応え十分。



**黒毛和牛ひとくちステーキ&サーモンのトマトバジル焼DONBURI / 1,380円**  
脂のたったアトランティックサーモンに、たっぷり野菜とチーズを加えたトマトソースをのせて焼きあげました。黒毛和牛のひとくちステーキも60g、季節野菜のグリルもふんだんに。



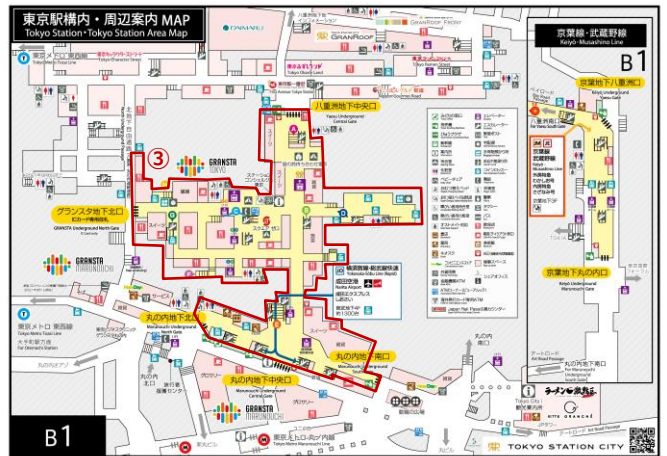
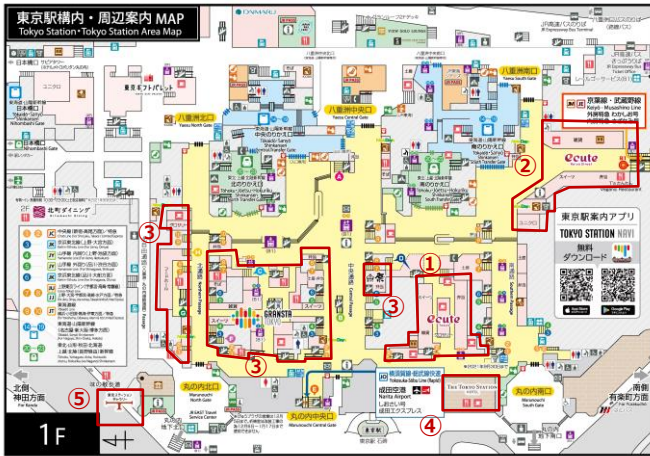
【参考】「一般社団法人東京駅シティ運営協議会」について

「東京駅シティ(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「東京駅シティ運営協議会」が発足。2021年4月より、23社の正会員とともに「一般社団法人東京駅シティ運営協議会」として新たなスタートを切りました。東京駅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】

(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東日本テックハート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)ジェイアール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東日本メカトロクス(株) / JR東日本レンタリース(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)びゅうトラベルサービス / (株)ビューカード 計23社 (2021年11月現在)

【今回ご紹介エリア】



①エキュート東京 / ②エキュート京葉ストリート / ③グランスタ東京 / ④東京駅シティホテル / ⑤東京駅シティギャラリー