

2026年6月24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

JR立川駅「エキュート立川」
猛暑に負けない！桃とトマトで“潤いチャージ”
「MOMOTOMATO」フェア初開催！
フレッシュな桃の贅沢パフェから、みずみずしいトマトの
冷やし茶漬けまで、全18商品が大集合！

JR大宮駅「エキュート大宮」に、コーヒーショップ「カフェ・ラデュレ」が7月24日（金）
関東初出店！限定の「ドーナツ」、店内アトリエで焼き上げる「フィナンシェ」が新登場！



画像はイメージです。

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（本社：東京都渋谷区、カンパニー長：
白田 義彰）の運営するエキナカ商業施設エキュート立川にて、7月6日（月）から8月2日（日）の期間、
「MOMOTOMATO」フェアを初開催します。

連日の猛暑で心身ともに疲れがたまりやすい7月から8月。エキュート立川では、みずみずしい旬の果実感あ
ふれる「桃」のスイーツと、フレッシュな酸味がおいしい「トマト」のデリ・イートインメニューが楽しめる、
夏限定フェアを開催します。エキュート立川限定の3商品をはじめ、合計18商品のバラエティ豊かなラインア
ップに注目です。期間中は、大ぶりにカットしたフレッシュな桃の甘み・桃シャーベットの両方を堪能できる
フルーツ専門店のパフェ、フルーティーな桃入りのティーソーダなど、エキュート立川限定の桃スイーツ・ド
リンクが新発売。さらに、みずみずしいトマトが食欲をそそる「冷やし茶漬け」をはじめ、こだわりの限定メ
ニューが揃います。暑い夏を乗り切る毎日に、ひんやりと心地よい“潤い”のご褒美はいかがでしょう？

さらにエキュート大宮には、1862年に創業したマカロン発祥のメゾン、パリの老舗パティスリーの「ラデュ
レ」による、新コンセプトのコーヒーショップ「カフェ・ラデュレ」が7月24日（金）にオープンします。日
本第2号店として関東では初の出店となり、エキュート大宮限定の「ドーナツ」、店内アトリエで焼き上げる
「フィナンシェ」が新登場します。

●「エキュート立川」ホームページ <https://www.ecute.jp/tachikawa> ●「エキュート大宮」ホームページ <https://www.ecute.jp/omiya/>

Topic.1 エキュート立川「MOMOTOMATO」フェア

①桃好き必見！果実感あふれる桃スイーツ&ドリンク



NEW

エキュート立川限定

桃パフェ

1皿 2,800円 (イトイン限定)

／果実園リーベル (改札外2F/OSOTO)

食べ頃を見極め、大きめにカットした旬の桃を贅沢に使用。ひんやり爽やかな桃シャーベットを合わせ、フレッシュな甘さとさっぱりとした後味を存分に堪能できる一皿に仕上げました。フルーツ好きにはたまらない、立川店だけの特別なパフェです。※数量限定：1日20皿



NEW

エキュート立川限定

(左) 白桃抹茶ソーダ・(右) 白桃ほうじ茶ソーダ 各1杯 680円／お茶漬け 茶 甘味 山本山 (改札外2F)

白桃のみずみずしい甘さを贅沢に楽しむ、夏限定のティーソーダ2種が新登場。上品な抹茶に炭酸の爽快感を合わせた「白桃抹茶ソーダ」は、主役の白桃の甘みが抹茶の香りで引き立ち、混ぜるごとに変化する味わいと美しいグラデーションが目にも涼やかな一杯です。一方、香ばしいほうじ茶を合わせた「白桃ほうじ茶ソーダ」は、お茶の豊かな深みと白桃のフルーティな味わいが絶妙に調和しすっきりとした後味で、暑い季節にゴクゴクと飲みたい一杯です。



NEW

桃のタルト

1個 1,000円／パティスリー ハルミエール (改札外2F)

山梨県南アルプス市の「白川農園」から届く新鮮な桃を、贅沢に味わう限定タルト。芳醇で、とろけるような極上の甘さの桃の中には、爽やかなミントが香るカスタードクリームを詰めました。カシスコンフィチュールを合わせたサクサクのアーモンドタルトとの相性は抜群です。

※その時期に最もおいしい桃を使用するため、写真のように丸ごと1個のせる場合や、大玉の品種はハーフサイズでタルトにする場合があります。使用する桃の品種によって、写真と見た目が異なる場合がございます。



NEW

もものミルクレープ

1個 880円／パティスリー ルパン (改札外2F)

山梨県笛吹市「果王園」から直送される旬の桃をふんだんにあしらった、ふんわり仕立てのミルクレープです。あふれる果汁と豊かな甘みの「白鳳」や、とろけるような口当たりの「白桃」など、その日最も熟した食べ頃を見極めて、贅沢に使用。薄焼きクレープと軽やかなスポンジの2層仕立てが、旬の桃の繊細な味わいを引き立てます。



NEW

桃のグラスケーキ

1個 480円

／ランメイシャスイーツファクトリー (改札外2F)

岡山県産の白桃を使用した上品な香りのムースに、涼やかなピーチジュレを重ねました。アクセントに忍ばせたクッキーの香ばしさが白桃のやさしい甘みを引き立て、最後のひと口まで贅沢な余韻が楽しめる、大人のグラスケーキです。



桃太郎

1個 800円/モナムール (改札外2F)

桃をイメージした、ほんのりピンク色の見た目も愛らしい夏季限定のプチガトー。ジューシーにはじける桃の果肉入りジュレと香ばしいココナッツのダコワーズ生地、サクサクとした食感が心地よいフィアンティーヌとプラリネショコラの層を重ね、なめらかな白桃ムースで包みました。爽やかな果実感と食感のコントラストが際立つ、夏にぴったりの味わいです。



岡山市産清水白桃生クリーム

1パック 777円(テイクアウト)、792円(イートイン)
/サンドイッチハウス メルヘン (改札外2F/南北自由通路)

“桃の女王”と称される岡山県岡山市産の「清水白桃」を贅沢に使用した、プレミアムなフルーツサンドです。清水白桃ならではの透き通るような美しい白さ、芳醇で気品ある香り、そしてとろけるような口当たりが引き立つよう、甘さ控えめの自家製生クリームを合わせました。ひと口ごとにジューシーな果汁が口いっぱいに広がる、この時期だけの特別な味わいです。



桃のタルト

1個 480円/アンの工房 (改札内2F/エキナカEAST)

毎年好評の季節限定タルトです。香ばしく焼き上げた自慢のタルト生地、やさしい甘さのスポンジと濃厚な自家製カスタードを重ね、市場直送のたっぷりと果汁が詰まった白桃を贅沢に飾りました。さっぱりとした桃の甘みとカスタードが相性抜群な、フレッシュなおいしさが広がる一品です。

②夏を潤す！フレッシュトマトのデリ&ベーカリー



NEW

エキュート立川限定

冷やし海苔だくトマト茶漬け

単品 1,200円・ドリンクセット1,500円(イートイン限定) /お茶漬け 茶 甘味 山本山 (改札外2F)

フレッシュなトマトを主役に、たっぷりの海苔と鶏ささみを合わせた、夏限定の冷やし茶漬けです。香ばしい「玄米茶だし」がトマトの甘みを引き立て、さっぱりとしながらも深みのある味わいに仕上げました。大葉やみょうがの香味と梅のアクセントが涼を呼び、暑い日でもさっと楽しめる、和カフェの贅沢な一杯です。



まるごとトマトのさっぱりジュレ仕立て

1個 594円/Meat & Vegetables ITO (改札外2F)

夏にぴったりなレモンジュレを合わせた、暑さも吹き飛ばす涼やかな一品。トマトを贅沢に丸ごと1個使用しており、食べ応えも抜群です。ひんやりジューシーなトマトの甘みと、レモンの心地よい酸味のハーモニーをお楽しみください。



大葉入りツナトマトサンド

1パック 540円(テイクアウト)、550円(イートイン)

／サンドイッチハウス メルヘン (改札外2F／南北自由通路)

定番人気の「ツナサンド」に、爽やかな大葉とジューシーなフレッシュトマトを合わせた季節限定のサンドイッチです。大葉の香りとトマトの程よい酸味がツナの旨味と調和し、毎年この時期の登場を心待ちにされているファンも多い、夏を彩る自信作です。



バイクドポテト(自家製ベーコン&トマト)

パック売り 100gあたり 278円(※写真は180g 500円相当)

／四季の味 献心亭 匠 (改札内2F／エキナカEAST)

旨みがぎゅっと詰まったトマトが引き立つ、こんがりと焼き上げた具だくさんのバイクドポテトです。じゃがいものやさしい甘み、アスパラと玉ねぎの食感、そしてベーコンの香ばしさが絶妙にマッチ。とろけるチーズで濃厚な味わいに仕上げました。

※本商品は均一価格ではございません。パックごとに内容量(グラム数)が異なるため、店頭のパッケージに記載された販売価格をご確認ください。掲載写真は180g(500円)のイメージです。



ごろっとトマトの冷製ラタトゥイユ

量り売り 100gあたり 398円(※写真は200g 796円相当)

／マーコールデリ (改札外2F)

人気のラタトゥイユを、この夏はフレッシュなトマトを主役に。ごろごろと贅沢に入った存在感抜群のトマトに、ナスや玉ねぎなど旬の野菜をたっぷり合わせました。そのままさっぱりと楽しめるほか、パスタやチーズ焼きへのアレンジも自在。夏にうれしい一品です。

※お客さまのご希望の量(グラム数)に合わせてレジにて計量し、販売します。※掲載写真は200g(796円)のイメージです。



プチトマトの豚巻き串

1本 390円／串くら (改札外2F)

じっくりと焼き上げることで甘みと旨みが凝縮された、プチトマトが主役の一串です。トマトのジューシーな酸味と、豚バラ肉の甘い脂が口の中でバランスよく溶け合います。さっぱりとしながらも深みがあり、食卓のもう一品やお酒のおつまみにもぴったりです。

※数量限定：1日30本

Topic.2 エキュート大宮に「カフェ・ラデュレ」が7月24日（金）オープン！

1862年に創業したマカロン発祥のメゾン、パリの老舗パティスリー「ラデュレ」。その世界観をより気軽に楽しめる新コンセプトのコーヒーショップ「カフェ・ラデュレ」が、パリやロンドン、ニューヨークなどの主要都市に続き、日本にも上陸。名古屋に続く**日本第2号店がエキュート大宮にオープン、関東では初の出店**となります。**エキュート大宮限定商品として、ラデュレのアイコンックな3種のフレーバーの「ドーナツ」、店内アトリエで焼き上げるできたての「フィナンシェ」が新登場**。日常に寄り添うラグジュアリーなひとときを、大宮駅でいつでも気軽にお楽しみいただけます。

関東初出店

カフェ・ラデュレ 【カフェ】

パリで160年以上の歴史を紡いできた「ラデュレ」。その世界観をより気軽に楽しめる、新コンセプトのコーヒーショップが関東初出店します。メゾンの定番パティスリーから着想を得た特別な「シグネチャー・ラテ」や、片手で気軽に味わえるフィンガーパティスリーなど、エレガントなメニューをイートインやテイクアウトで展開。公園や移動中など、場所を選ばず洗練された味わいをお楽しみいただけます。老舗の伝統と現代のエスプリが交差する「カフェ・ラデュレ」で、日常を彩る新しい美食習慣をご堪能ください。

※営業時間：月～土 7:00～21:00 / 日・祝 7:00～20:30 (L.O.イートインは各閉店30分前、テイクアウトは閉店まで) ※初日のみ10:00オープン

LADURÉE
Paris



NEW

エキュート大宮限定

★7月24日（金）発売

ドーナツ

各1個 594円（テイクアウト）・605円（イートイン）

ラデュレ初のドーナツは、厳選小麦のやわらかなコクときめ細やかな口当たり、米油で軽やかに揚げた澄んだ後味が特徴です。なめらかなフォンダンや濃厚なバタークリーム、金箔、ブランドを象徴する“L”のチョコレートを贅沢にトッピング。メゾンを代表する3種のフレーバー「イスパハン」「ピスタッシュ」「プレジール・シユクレ」を展開します。



NEW

エキュート大宮限定

★7月24日（金）発売

フィナンシェ

ヴァニエユ・ショコラ 各1個 378円（テイクアウト）・385円（イートイン）、ピスタッシュ 1個 432円（テイクアウト）・440円（イートイン）

1日3回（11時・13時・17時）店内アトリエで丁寧に焼き上げ、できたてを提供する、エキュート大宮限定のフィナンシェです。できたてならではのしっとりした食感とともに、焦がしバターの芳醇な香りとアーモンドの濃厚なコクが贅沢な余韻として広がります。フレーバーは「ヴァニエユ」「ショコラ」「ピスタッシュ」の3種類。ここでしか味わえない、プレミアムなおいしさです。



イスパハン・ラテ

ホット・アイス各1杯 1,080円（テイクアウト）・1,100円（イートイン）

ラデュレの代表的なパティスリー「イスパハン」にインスパイアされた、華やかなシグネチャー・ラテです。ローズの上品な香りと甘酸っぱいフランボワーズ、ライチのやさしい甘みが絶妙に重なり合います。トップにはクリーム・シャンティを絞り、ローズのマカロン・シェルやブランドを象徴する“L”のチョコレート、ローズ・ペタルなどを美しくデコレーション。まるでパティスリーを味わうような、贅沢な一杯をお楽しみください。

※エキュート大宮「カフェ・ラデュレ」外観イメージ



タッチでエキナカ 入場券ポイントバック！



詳しくはこちらをご確認ください！ <https://www.jrepoint.jp/campaign/0061002102/>

©Chiharu Sakazaki / JR東日本 / DENTSU SuicalはJR東日本の登録商標です。SuicaのペンギンはJR東日本の「Suica」のキャラクターです。

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：

駅を利用するお客さま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



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 パーパス

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