

2025年7月9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東京駅「グランスタ」
桃・マンゴー・パイナップルなど**夏の果実**がごろごろ入った
 贅沢スイーツやパンが勢ぞろい！
「マナツのフルーツ。」フェア初開催！

クラシカルなプリンアラモード、果物専門店のパフェも！
 夏のイチオシ！全て新作・グランスタ限定16商品を含む全18商品をご紹介します！



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）の運営する東京駅のエキナカ商業施設「**グランスタ東京**」「**グランスタ丸の内**」にて、**7月22日（火）から8月31日（日）の期間、夏に旬を迎えるフルーツをふんだんに使用した「ごろごろ果実マナツのフルーツ。」フェアを初開催**します。

夏の暑さにひと休み。ジューシーな夏の果実をたっぷり使った贅沢スイーツで、心も体もリフレッシュしてみたいはいかがですか？桃・マンゴー・パイナップルなど果肉がごろごろ入った新作・限定スイーツやパン、ドリンクが勢ぞろいしました。**夏のフルーツを昔ながらの固め食感のプリンと一緒に楽しめる「夏の果実のプリンアラモード」、果物専門店の新作「国産桃のパフェ」、アップルマンゴーとココナッツを組み合わせた新感覚のそば粉のミニクレープ**など、見た目も味わいも夏らしいご褒美スイーツが多数登場します。ひんやりスイーツも、果肉たっぷりのフルーツも、トロピカルな夏の味わいも、バリエーション豊かなラインアップで**全18商品全てが新作！**ぜひ東京駅で、夏の至福のひとつときをお過ごしください。

◆「グランスタ」ホームページ <https://www.gransta.jp/>

【ミックスフルーツがごろごろ】複数の夏フルーツを盛り込んだ贅沢スイーツ



NEW

グランスタ限定

夏の果実のプリンアラモード

1,280円（イートインのみ）

／CITYSHOP（グランスタ東京／1F改札内 北通路エリア）

クラシックな器で、写真映え必至なプリンアラモード！昔ながらの固め食感なプリンに、アイスクリーム、桃・マンゴー・メロン・マスカットなど夏の果実が満載。カラメルのほろ苦さにフルーツのジューシーな甘さ、バニラアイスの濃厚さをお楽しみください。



NEW

グランスタ限定

真夏のアサイーボウル

1,790円（イートインのみ）

／WK2（グランスタ丸の内／B1丸の内地下中央口改札外）

フレッシュフルーツと豊富なトッピングが魅力の、夏限定アサイーボウルが新登場。上品な甘さのアサイーに、マンゴー・キウイ・バナナ・いちごの4種のフルーツと、グラノーラ・クコの実・ココナッツをトッピング。もったりとしたアサイーとザクザクのグラノーラ、フルーツの食感の違いも楽しめます。



NEW

グランスタ限定

夏果実のカラフルドームゼリー

1個 896円

／コロンバン（グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア）

食べ進めるごとに味わいが変わるリッチな一品です。一番上は、キウイやベリーなど夏の果実が入ったドームジュレ。その下は、クラッシュゼリーと桃やマンゴーなどの完熟フルーツで、一番下はパイン・オレンジ・レモンのカクテルムースが入っています。食べ応え満点で、ご褒美スイーツにもおすすめです。



NEW

グランスタ限定

パイナップル&マンゴーカスタードクリームパン

1個 420円／DEAN & DELUCA

（グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア）

たっぷりのバターを使用したブリオッシュ生地に、パッションフルーツの爽やかなクリーム、ごろっとしたパイナップルとマンゴーの果実とマンゴーカスタードクリームを包んで焼き上げました。表面にはアーモンドクリームをかけて、クッキーのようなサクッとした食感とふわふわの生地をお楽しみいただけます。夏限定のデザートパンです。

※数量限定：1日30個



NEW

白桃クリームチーズ&ピンクペッパーパイン

2個セット 1,280円／カヌレリテ

（グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア）

軽井沢のカヌレ専門店から、夏限定フレーバーの「桃」（左）と「パイン」（右）のセットです。「桃」は、旬でおいしい芳醇な果実にクリームチーズの風味がびったり。「パイン」は、食感を残しながらソテーして甘さを引き出したパイナップルに、ピンクペッパーの爽やかな香りがアクセントです。外はサクサク、中はなめらかなカヌレと、旬のフルーツのおいしい出会いをお楽しみください。

※数量限定：1日30個

【桃がごろごろ】桃の果汁がしたたる！甘さとろける桃スイーツ



NEW

グランスタ限定

国産桃のパフェ

1個 1,728円／京橋千疋屋

(グランスタ東京／B1改札内 丸の内坂エリア)

果物専門店ならではの、桃をふんだんに使ったパフェ。国産の桃の下には、桃のピューレ、スポンジ、生クリーム、桃の果肉、ヨーグルトが入っており、食べ進めるごとに味の変化も楽しめます。ヨーグルト入りなので、さっぱりとした風味です。

※期間限定：～8/5（火）予定。桃の入荷状況により8/5（火）前に終了する場合があります。



NEW

グランスタ限定

桃とアールグレイサンド

1包2切入 1,080円

／Be! FRUITS SANDWICH

(グランスタ東京／1F改札内 中央通路エリア)

八百屋が営むフルーツサンド専門店からは、夏の定番・桃のサンドイッチが登場。ごろっと入ったジューシーな桃とアールグレイの香り高い紅茶クリームをサンドしました。爽やかな桃のジャムがアクセントになっています。



NEW

グランスタ限定

桃のタルティミニ

1個 650円／AM STRAM GRAM nobolyquedaly

(アム ストラム グラム ノボリクダリ) (グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア)

旬素材を使った見た目もかわいいミニタルトが人気のショップより、夏限定の桃タルトが登場。サクサク軽い食感のプリゼ生地にカスタードクリームを合わせ、最後に桃の果実をたっぷりとのせました。甘さ控えめのシンプルなカスタードが、桃のおいしさをより引き立てます。

※販売時間：11:00～なくなり次第終了



NEW

グランスタ限定

清水白桃と黄桃のヨーグルト風クリーム

1パック 928円／サンドイッチハウス メルヘン

(グランスタ東京／B1改札内 スクエア ゼロエリア)

サンドイッチ専門店の夏の新作サンドイッチは、2種の桃を使用。ジューシーで柔らかな食感の清水白桃と、しっかりとした果肉と濃厚な甘さが特徴の黄桃の両方を堪能できます。サワークリームを加えた特製クリームがさっぱりとしていて、夏にぴったりのテイストです。



NEW

グランスタ限定

ももゼリー

1個 388円／銀座甘楽

(グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア)

なめらかな桃のゼリーに、山形県産の白桃をトッピングした贅沢な一品。桃本来の甘さや香り、果肉のみずみずしさが感じられるおいしさは、夏の癒しのデザートです。

【マンゴーがごろごろ】 口の中でまったりとろけるマンゴーのスイーツ & お酒



NEW

グランスタ限定

Mr. CHEESECAKE Petit Classic with Mango

1個 945円 / Mr. CHEESECAKE (グランスタ東京 / B1改札内 銀の鈴エリア)

バニラ・レモン・トンカ豆の風味が活かしたカップチーズケーキ「クラシック」フレーバーの上に、マンゴーの果実をのせた期間限定の新作が登場！果実の下には、ライムの皮と果汁により酸味を加え、マンゴーの甘さを引き立てたマンゴージュレも添えており、よりみずみずしい仕上がりにしています。



NEW

グランスタ限定

季節のフルーツ マンゴーココナッツ

1個 500円 / SOBAP (ツバプ)

(グランスタ東京 / 1F改札内 吹き抜けエリア)

アップルマンゴーの濃厚なおいしさを包み込んだ、新感覚のそば粉ミニクレープです。甘みと香りが強く、とろける食感の完熟アップルマンゴーに、純生クリームをココナッツミルクとホイップしてコクをプラスしました。さらにその下には、自家製カスタードクリームに甘酸っぱいマンゴーソースをたっぷり注ぎ、マンゴープリンのような味わいも楽しめます。



NEW

グランスタ限定

マンゴーとキウイのヨーグルト風クリーム

1パック 691円 (テイクアウト) 、704円 (イートイン)
/ PREMIUM SAND + CAFÉ メルヘン

(グランスタ東京 / B1改札内 丸の内坂エリア)

完熟角切りのマンゴーとキウイを使った、ボリューム感のあるサンドイッチが登場！すっきりとしたヨーグルトクリームでサンドし、マンゴーの甘みとキウイの酸味の絶妙なバランスを引き立たせます。



NEW

グランスタ限定

ゴロゴロマンゴーのマンゴージンカクテル

1杯 880円 (イートイン限定)

/ Japanese Malt Whisky SAKURA

(グランスタ東京 / B1改札内 スクエア ゼロエリア)

マンゴーやパイナップルなど南国フルーツを使った「SiCX京都蒸留所」のマンゴージンは、トロピカルな味と香りが特徴。このジンをベースに、マンゴージュースと炭酸で割り、最後にフローズンマンゴーを加えた夏らしい1杯。爽やかな果実味が口いっぱいに広がります。

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。



NEW

ドルチェフラッペ マンゴーヨーグルトパフェ

1杯 780円 (テイクアウト・イートイン共通)

/ 5 CROSSTIES COFFEE

(グランスタ東京 / B1改札内 & 外 丸の内坂エリア)

果肉をふんだんに使った自家製マンゴーソースに、ヨーグルトフラッペとマンゴープリンをミックスしたドリンクを加え、まるでマンゴースーの様な味わいです。上にはソフトクリームをトッピングし、パフェのような満足感のあるドリンク。かき混ぜて味の変化も楽しめます。

【パイナップルがごろごろ】 完熟パインの濃厚な甘みとほどよい酸味がおいしいパンに！



NEW

グランスタ限定

タルトタタンアナナス

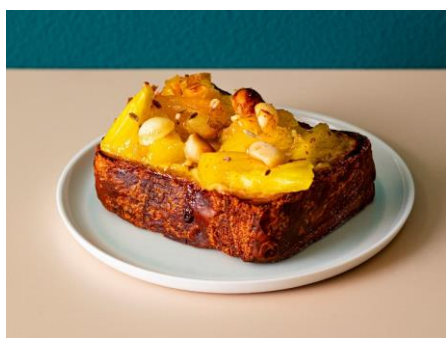
1個 530円（テイクアウト）、539円（イートイン）

／Curly's Croissant TOKYO BAKE STAND

（グランスタ東京／B1改札内 スクエア ゼロエリア）

フランス伝統のタルトタタンを、クロワッサン生地とパイナップルでアレンジ。サクサクのクロワッサンに、パインリキュールとセミドライパイナップルを合わせた濃厚なアーモンドクリームをたっぷりと入れ、タルトタタン風にじっくり煮詰めた甘みが凝縮されたパイナップル（アナナス）を贅沢にのせました。バニラとココナッツの香りがふんわり広がります。

※数量限定：1日30個



NEW

グランスタ限定

アナナス

1個 410円（テイクアウト）、418円（イートイン）

／BURDIGALA TOKYO（グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア）

デニッシュブレッドにカスタードクリームを塗り、完熟パインをどっさりのせて焼き上げました。サクサクなパンとカスタードのクリーミーさ、パインのシャキッと食感がマッチした一品。爽やかな香りのアニスシードやスパイシーなカルダモンも使われ、奥深い味わいはワインとも好相性です。

※数量限定：1日50個



NEW

グランスタ限定

パイナップルクラフィン

1個 584円（テイクアウト）、594円（イートイン）

／THE STANDARD BAKERS TOKYO

（グランスタ東京／1F改札内 中央通路エリア）

クロワッサンとマフィンを組み合わせ、外はサクサク、中はふんわりの新食感が特徴の「クラフィン」。パンの中には、爽やかなパイナップルクリームとコンフィチュール、上にはアーモンドクリームと2種類のドライパイナップルをのせました。甘みと酸味のバランスが抜群です。

※数量限定：1日30個

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！

18駅で
開催

東京駅・品川駅・秋葉原駅・
上野駅・日暮里駅・
高輪ゲートウェイ駅・
御茶ノ水駅・新宿駅・三鷹駅・
立川駅・川崎駅・横浜駅・赤羽駅・
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/B250324001/>

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