

東京旅行で買いたい絶品スイーツ&お土産ガイド



東京は、伝統的な和菓子から最先端の洋菓子、そして各エリア限定のユニークな品々まで、数えきれないほどの魅力的なスイーツとお土産が揃う「スイーツの都」として知られています。

今回は、東京を訪れた際にぜひ手に入りたい、厳選されたスイーツとお土産を詳しくご紹介します。

高級・予約困難な特別なケーキ

東京には、その美しさと希少性から「人生で一度は食べてみたい」と称される特別なケーキがあります。

eteケーキ (été cake)



庄司夏子シェフが手掛けるétéのケーキは、「宝石箱のようなキラキラ輝くケーキ」と評されるほどそのビジュアルの美しさが特徴です。

MLB2025開幕戦で大谷真美子さんがギフトとして用意したことで話題になりました。

- **特徴:** 限定感と独特の魅力で多くの人々を魅了しており、その美しさは「ガチ芸術」と称されることもあります。オリジナルケーキ「Fleur d'été（フルール・ド・エテ）」は、美しい見た目と繊細な味わいで特別な日のお祝いに最適です。
- **購入方法:** 超予約困難店として知られており、予約は**オマカセ**というサイトから行いますが、予約開始と同時にほぼ枠が埋まってしまうため、購入が非常に難しいケーキです。店舗の住所や電話番号は**完全非公開**で、予約できた人のみが知ることができます。オンラインネット販売は予約受付のみで店頭受取となっており、アイスクリームはオンライン販売があります。
- **店舗:** 代々木上原に位置していますが、詳細は非公開です。étéレストランは、ケーキ購入者のみが来店できるユニークなコンセプトを持ち、特別感とプライベートな空間を提供しています。
- **値段と賞味期限:**
 - 「Candy Cane」：22,000円 (税込) /台
 - 「フルール・ド・エテ」：17,000円 (税込) /台
 - 賞味期限は当日中です。
- **購入のコツ:** リリース情報を常にチェックし、迅速に行動することが重要です。

[>>>ごほうびチョイスでeteケーキを詳しくチェック](#)

クリオロ (CRIOLLO)



東京で「人気ケーキ第二位」を誇るクリオロは、フランス人サントスシェフが手掛ける絶品ケーキで、チョコレート品評会で金賞を受賞した「天才シェフ」の味を堪能できます。

- **特徴:** 「今まで食べてきたケーキの中で1番美味しいケーキ」と評されるほどで、「おおっ！！？なんだこのケーキは？」と嬉しい驚きを与えてくれる趣向を凝らしたケーキが揃っています。
- **おすすめメニュー:**
 - **Gaia (ガイア):** 世界大会優勝ケーキで一番人気。上品なヴァニラとキャラメルの絶妙な組み合わせ、カリカリとした土台の食感が楽しめます。
 - **生きキ・キャラメル:** 筆者が「ものすごく感動した」と述べるキャラメルケーキ。濃厚で香ばしいキャラメルクリームとカリカリのキャラメルチョコレートの組み合わせが特徴です。
 - **ヌヌース・ジュニア:** 3種類の上質チョコを贅沢に使用し、なめらか、ふわふわ、カリカリ、クリーミーなど多様な食感が味わえる大人のチョコレートケーキ。
 - その他、モンブラン、シェフのこだわりプリン、シュー・ア・ラ・クレームなど。
- **値段と賞味期限:** ホールケーキ（12cm）は3,000円台、一人用ケーキは500円～700円台が目安です。ケーキ類は**当日中の賞味期限**ですが、焼き菓子は10～14日程度日持ちします。
- **店舗と予約:**
 - **小竹向原本店:** 練馬区小竹向原3-9-2、営業時間10:00～18:00、火曜定休。土日は混雑し並ぶこともあります。
 - **中目黒店:** 目黒区上目黒1-23-1、営業時間11:00～19:00、不定休。
 - **麻布台ヒルズ店:** 港区虎ノ門5丁目9番1号、営業時間11:00～20:00、不定休（2月1日～3月中旬は生菓子販売休止）。
 - **予約:** 本店・中目黒店は1日前まで、麻布台ヒルズ店は2日前まで予約可能ですが、ホールケーキのオンライン予約は不可、当日予約は全店不可です。
- **通販:** 焼き菓子やチョコレートは楽天市場で公式通販を利用できますが、**ケーキ類は店舗で購入しないと味わえない一級品**です。

[>>>クリオ口をごほうびチョイスで詳しくチェック](#)

エーグルドゥース (AIGRE DOUCE)



2004年創業の東京目白にある人気ケーキ店で、店舗近くには常に高級車が停まり行列をなしています。

- **特徴:** 目白駅から徒歩圏内ですが、住所は新宿区下落合にあります。
- **購入方法:** 公式通販オンラインショップは無く、電話受付のみで、焼き菓子限定で配送に対応しています。生ケーキは店頭販売のみで発送不可です。
- **電話受付:** 平日（水～金）の11:00～17:00に限られ、土日祝やバレンタイン・クリスマスなどの繁忙期は発送できません。最低注文額は2,000円からで、支払いは銀行振込のみです。
- **取り寄せ可能な焼き菓子と日持ち:** ケーキ（パウンド）、クッキー缶、マドレーヌ、フィナンシェ、ギフトセットなど。クッキー類は約1ヶ月、マドレーヌやフィナンシェは冷蔵で7日程度日持ちします。
- **店頭受取予約:** 平日（水～金）の11:00～17:00に電話で、前日までの予約が必須です。

[>>>エーグルドゥースをごほうびチョイスで詳しくチェック](#)

東京の伝統的な名和菓子

東京には、長い歴史を持つ老舗が手掛ける絶品の和菓子も数多くあります。

東京三大どら焼き



東京には「三大どら焼き」と呼ばれる名店があり、それぞれ異なる特徴と味で多くのファンを魅了しています。

店舗名	特徴	予約可否	お取り寄せ/発送可否
うさぎや（上野）	薄皮で上品な甘さの餡	可能	どら焼きは 発送不可 （喜作羊羹のみお取り寄せ可）
亀十（浅草）	ふっくらとした生地と粒あん	不可	一般的な通販やお取り寄せサイトでの販売はしていませんが、 店舗での予約と地方発送は可能 です
黒松本舗草月（東十条）	大きな生地と甘さ控えめの餡	可能	一般的な通販やお取り寄せサイトでの販売はしていませんが、 配送は可能 です

- **うさぎや**: 上野が本店で、日本橋・阿佐ヶ谷にも暖簾分け店舗があります。上野店では16時までどら焼きを焼いていますが、16時以降は事前の電話予約が推奨されます。どら焼きの賞味期限は明確に記載されていませんが、一般的に当日～翌日が推奨されることが多いです。
- **亀十**: 浅草にある老舗で、どら焼きは黒あんと白あんの2種類があり、どちらも390円（税込）です。賞味期限は製造日を含め3日間です。
- **黒松本舗草月**: 東十条にあり、電話での予約も可能です。

>>>[東京三大どらやきをごほうびチョイスでチェック](#)

空也もなか (Kuya Monaka)



創業1875年、銀座で140年以上の歴史を持つ老舗和菓子店「空也」の「空也もなか」は、夏目漱石の小説にも登場するほどの有名店です。

- **特徴:** 厳選された国産素材のみを使用し、手作業で丁寧に作られています。薄くパリッとした最中皮に、北海道産小豆を使用した上品な甘さの餡子の塩味がアクセントになった、老若男女に愛される味わいです。
- **購入方法:** 予約が必須となる超人気店で、数ヶ月待ちとなることもあります。当日分は午前8時30分から店頭販売されますが、予約困難なため「予約必須」と考えておく方が良いでしょう。
- **賞味期限:** 添加物や保存料を一切使用していないため、**日持ちは2日間**と短いです。
- **ギフト:** 木製の箱入りで高級感があり、手土産や贈答品に最適です。

>>>[空也もなかをごほうびチョイスでチェック](#)

銀座たちばな かりんとう



「日本三大かりんとうの一つ」と言われる銀座の老舗「たちばな」のかりんとうは、趣のある佇まいのお店で提供されています。

- **特徴:** 「空也もなか」と並び、「別格級」と評される味わいです。飾り気のない素朴で上品な味わいが自慢で、年代問わず人気があります。
- **メニューと価格:** 細長い「さえだ」と太めの「ころ」の2種類のみを販売しています。
 - **さえだ:** 細長い小枝のような形。表面にしっかり砂糖がコーティングされ、サクサクと軽い食感で上品な甘みが広がります。
 - **ころ:** 丸い形で厚みがあり、噛むほどに小麦本来の香ばしさが感じられる、甘さ控えめの味わいです。

パッケージ	内容	価格 (税抜)	用途・特徴
袋入り	「さえだ」または「ころ」 (約120g)	¥1,000	手頃で日常使いやちょっとしたお礼に最適
丸缶 小	「さえだ」または「ころ」 (約120g)	¥2,000	小ぶりで気軽な贈り物に
丸缶 中	「さえだ」または「ころ」 (約250g)	¥4,200	人気の定番ギフトに
丸缶 2本セット	「さえだ」 + 「ころ」 (各1缶)	¥6,200	2種詰め合わせ、贈答用に最適
角缶 1号	「さえだ」 + 「ころ」	¥2,200	少人数へのお土産に

角缶 4号

「さえだ」 + 「ころ」

¥5,900

大人数の贈答用、持ち運び便利

- **購入方法:** 公式ホームページや百貨店催事での販売は無く、基本的に店頭でしか購入できません。Amazonや楽天市場などの通販サイトでも取り扱いがありますが、実店舗価格より割高になることが多いです。支払いは現金のみです。夕方など混雑時には行列ができ、売り切れ次第終了となります。
- **賞味期限:** 約2ヶ月程度日持ちします。

>>>[たちばなかりんとうをごほうびチョイスでチェック](#)

柏餅 (期間限定)



端午の節句の時期に特に親しまれる柏餅は、東京の老舗和菓子店で季節限定で販売されます。

店舗名	特徴	販売期間	価格 (税込)	主な餡の種類
高木屋老舗 (柴又)	草だんごが有名、日本橋高島屋でも購入可	端午の節句 限定	不明	こしあん、粒あん、 味噌あん
浅草 梅園	1854年創業、もちり丸いお餅、なめらかな餡	4月中旬～5 月5日頃	270円 /個 (本 体価格250円)	こしあん、粒あん、 味噌あん

銀座あけぼの	国産生新粉使用のもっちり食感	4月上旬～5月中旬	270円 /個	こしあん、よもぎ入り粒あん、白みそあん
青野総本舗 (六本木)	伝統的な手作り、国内産生新粉使用	4月中旬頃から	290円 /個	こしあん、蓬入り粒あん、みそあん
とらや	室町時代後期創業の老舗	4月下旬～5月5日まで	346円 /個	御膳餡（こしあん）、味噌餡

- 高木屋老舗: 映画『男はつらいよ』の撮影地としても知られる老舗です。
- 浅草 梅園: 浅草本店のほか、関東各地の百貨店でも購入できます。
- 銀座あけぼの: 銀座本店をはじめ、東京駅や池袋、日本橋、新宿など多くの店舗で取り扱っています。日保ちは1日です。
- 青野総本舗: 六本木の店舗でのみ販売され、消費期限は当日中です。
- とらや: 赤坂店や東京ミッドタウン店など、都内各所の店舗で購入可能です。

>>>[都内で人気の柏餅をごほうびチョイスでチェック](#)

水まんじゅう (夏季限定)



見た目も涼やかな水まんじゅうは、夏の風物詩として人気の和菓子です。

店舗名	特徴	販売時期	価格 / 日持ち
-----	----	------	----------

神楽坂 五十鈴	つるんとした喉ごし、上品な甘さ、笹の葉の香り	5月～9月限定	313円 / 個、日持ち4日（冷蔵）
麻布 野菜菓子	野菜や果物を使った独創的なフレーバー（ミニトマト、ほおずき）	6月頃から季節限定	不明
銀座 甘楽	レモンの水まんじゅうが人気、爽やかなレモン風味	夏季限定	不明
口福堂	上質なこし餡を葛で包む、ひんやりとした喉ごし	5月頃から夏季限定	不明
群林堂（護国寺）	豆大福が有名、こし餡を葛で包んだシンプルながら深い味わい	夏季限定	不明（消費期限当日中が多い）
伊勢屋（練馬区）	ミルク餡入りのコーヒー水まんじゅうが自慢	夏前になると販売開始	不明

- **神楽坂 五十鈴**: 電話、FAX、オンラインでの購入も可能です。
- **麻布 野菜菓子**: 一般的な水まんじゅうとは一味違い、野菜や果物の風味を活かした新感覚の和菓子です。
- **銀座 甘楽**: 見た目も涼しげで手土産にも最適です。
- **群林堂**: 豆大福は「東京三大大福」の一つと言われるほど人気です。

[>>>都内で人気の水まんじゅうをごほうびチョイスでチェック](#)

駅・空港限定の人気スイーツ

東京の主要な玄関口である東京駅と羽田空港では、ここでしか手に入らない限定スイーツや、特に人気の高いお土産が多数揃っています。

羽田空港



羽田空港でヒルナンデスでも紹介された人気のお土産や、筆者おすすめのスイーツをご紹介します。

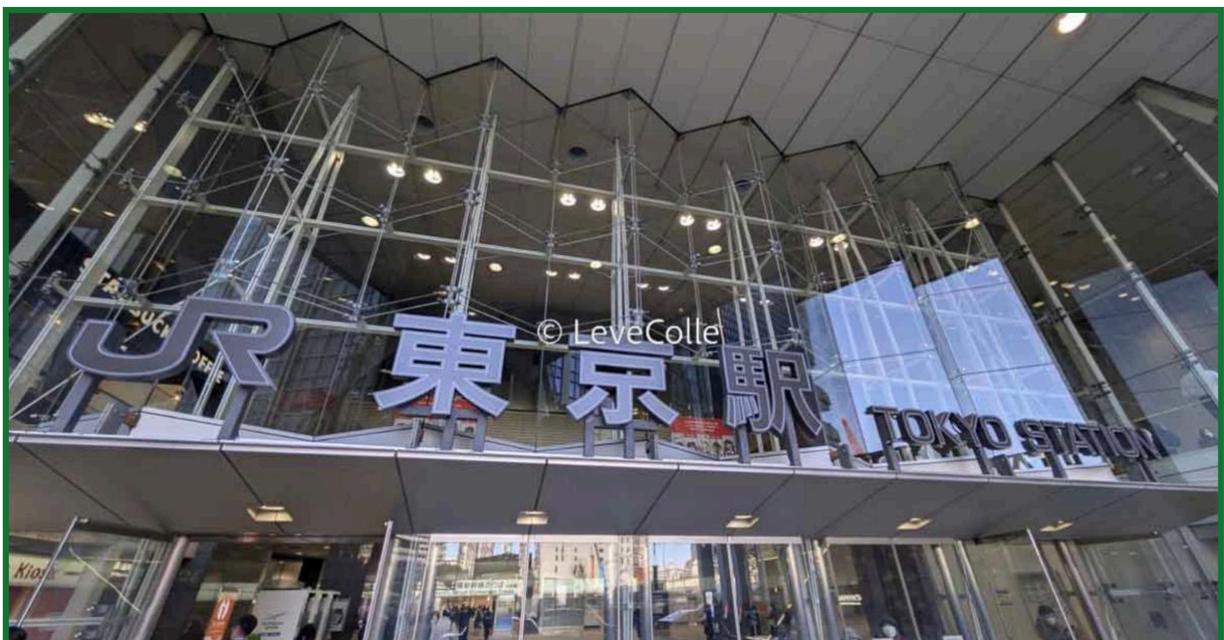
商品名	特徴	価格 / 入り数	販売場所
ザ・メープルマニア	メープルバタークッキー、メープルソルティナッツクッキー	4,000円 (税込) / 32 枚入	第2ターミナル出発ロビーB入口前特設店舗
羽雲	羽田空港限定、ふわふわ生地にバタークリームと餡子サンド	2,376円 (税込) / 10 個入	第1ターミナル特選和菓子館・ピア4、第2ターミナル東京食賓館（時計台1番前・3番前）、SMILE TOKYO、Edo食品館、HANEDA STAR & LUXEなど
東京ミルクチーズ工場	チーズ菓子専門店、5種類のクッキー詰め合わせ	1,500円 / 種類豊富	第1ターミナル特撰洋菓子館、第2ターミナル東京食賓館3番時計台前店
小川軒 レーズン ウィッチ	保安検査通過後の出発ロビー限定のレアなお土産	不明	第1ターミナル保安検査通過後の出発ロビー

ラ・メゾン 白金ベイクド ショコラ	しっとり濃厚な味わい	2,200円 / 12個入	第1ターミナルPIER1, PIER4, PIER5, PIER7, トラベルアイル、第2ターミナル 東京食賓館、SMILE TOKYOなど
東京カン パネラ	カラフルで可愛い、マシュマロとチョコレートのひとくちスイーツ	1,800円 / 16個入	第2ターミナルビル フードプラザ店
松風庵か ねすえわ らび餅	香川県発祥、極上のわらび餅	不明	第2ターミナル出発ロビーB前
オード リー	羽田空港限定缶は午前中に売り切れる人気スイーツ	1,697円 / 8個入	第1ターミナル、第2ターミナル

- **オードリー**: 羽田空港限定缶には、一番人気のグレイシアとグレイシアチョコレート
の2種類が入っています。羽田空港の限定缶は、週末や祝日、連休、バレンタイン
デーやクリスマスなどの繁忙期には特に売り切れやすいので、**午前中に訪れるのが
おすすめ**です。
- **ザ・メープルマニア**: 羽田空港限定のメープルパウンドケーキもありますが、筆者の
おすすめは定番のクッキーです。

>>>[羽田空港で買いたいお土産をごほうびチョイスでチェック](#)

東京駅



東京駅はヒルナンデスでも紹介されるお土産の宝庫で、新幹線利用時や普段使いにも人気のスポットです。

商品名	特徴	価格 / 入り数	販売場所
フォンダントケーキ「ナウオンチーズ」	カマンベールチーズを贅沢に使用、甘味と塩味の絶妙なバランス	1,080円 / 12個入 (クッキー)	Hello, Tokyo Station! (東京駅構内)
「萩の月」から菓匠三全	東京駅限定「萩の調煌」「萩の調袖」	2,500円 / 10個入	不明
「ザ・メープルマニア」	手土産売上ランキング1位、サクサクのクッキー	4,000円 / 32枚入	東京駅構内
「豆狸 グランスタ店のいなり寿司」	東京駅限定、焼き穴子とゆずの香り、レンガ模様のお揚げ	270円 / 1個	豆狸グランスタ店
「GOD BLESS BUTTER」	バターを贅沢に使用したエレガントな菓子	1,518円 / 10個入	東京駅
薫るバターサブリーナ	プレジィールが手掛ける希少なスイーツブランド	不明	東京駅改札内

- **フォンダントケーキ「ナウオンチーズ」**：東京駅のお土産ランキングで3年連続受賞しています。
- **「萩の月」から菓匠三全**：仙台の銘菓「萩の月」の東京駅限定バージョンで、特に「萩の調煌 ホワイト」は白いカステラ生地とホワイトクリームが特徴です。
- **薫るバターサブリーナ**：筆者一押しのスイーツで、人気商品は売り切れやすく、改札内に入らないと買えないためプレミア感があります。

[>>>東京駅で買いたいお土産をごほうびチョイスでチェック](#)

特定のエリアで見つけるユニークなお土産

都内には、各エリアの個性が光る限定スイーツや、地元の人々に愛される名店が多数存在します。

池袋



池袋には、地元の人々が足しげく通う名店が多数あります。

- **「すずめや」どら焼き**: 池袋以外では買えない「一押し池袋和菓子」で、もちもちの生地と程よい甘さのつぶあんが絶品です。週3日しか営業しておらず、午後には売り切れてしまうため、お昼前の訪問が必須です。東京三大どら焼きにも負けない美味しさと評されています。
- **タカセベーカリーのアンパン**: 老舗の人気商品で、こしあん（北海道産小豆100%）とつぶあん（最高級小豆）の2種類があります。価格は190円で、カステラなど昔懐かしいパンも人気です。
- **池袋ふくろう最中**: 老舗和菓子店「三原堂」で販売されており、池袋のシンボルであるフクロウをモチーフにしています。白あんと黒あんの2種類の味が楽しめます。
- **Racines Bred & Salada（ラシーヌ ブレッド&サラダ）**: おしゃれなドーナツ専門店、色鮮やかなドーナツや「日本一美味しい」と謳われるエッグタルトが人気です。ドーナツは200～400円台ですが、ふわふわの食感と味が楽しめます。
- **オードリーのグレイシア**: 西武池袋本店などデパ地下でも人気で、可愛らしい見た目と美味しさで女性に大人気です。
- **パーフェクトニューヨークチーズ**: 東武池袋本店にあり、連日行列ができる超人気店です。濃厚でクリーミーなチーズの風味とサクサクのラングドシャの組み合わせが絶妙です。
- **仙太郎のおはぎ**: 東武池袋百貨店で販売されており、あんこときなこの2種類があります。中に青じそが入っているため風味が良く、半ごろしの粒感を残したお餅と甘さ控えめの餡が特徴です。

>>>[池袋で買いたいお土産をごほうびチョイスでチェック](#)

二子玉川



お洒落なお店が多く、流行のグルメやスイーツを堪能できる二子玉川では、玉川高島屋S・Cと二子玉川ライズで限定のお土産が見つかります。

玉川高島屋S・Cで買えるお土産

- **黒船 QUOLOFUNE 「黒船どら焼き」**：北海道十勝産小豆の粒あんをもちもちの黒糖風味の生地で包んだどら焼き。
- **マヨルカ 玉川高島屋店 「バスクチーズケーキ」**：濃厚なクリームチーズの旨みを味わえる「大人のチーズケーキ」。**当日中（要冷蔵）**の賞味期限です。
- **茅乃舎 「二子玉川限定 檸檬マリネの素」**：瀬戸内レモンが豊かに香るノンオイルタイプで、野菜やシーフードとよく合います。

二子玉川ライズで買えるお土産

- **自由が丘 蜂の家 「ニコのまめどら焼き」**：東急フードショーの店舗限定販売で、にこにこ顔が可愛いどら焼きです。
- **Bubby's 二子玉川店 「マイルハイアップルパイ」**：リンゴ13個分を使用した大きめサイズで、店内手作りの生地が特徴。**要冷蔵で当日中**の賞味期限です。
- **恵那川上屋 二子玉川店 「兜餅（かぶともち）」**：二子玉川店限定の季節商品で、栗きんとん餡をよもぎ入りのういろ生地で包んだ和菓子。****購入当日まで（要冷蔵）****の賞味期限です。
- **恵那川上屋 「パンドジェンヌ」**：二子玉川店限定の焼き菓子で、アーモンドを使用したしっとりしたパウンドケーキ。

[>>>二子玉川で買いたいお土産をごほうびチョイスでチェック](#)

恵比寿



恵比寿には、限定品や人気スイーツが数多く集まっています。

- **パティスリー・レザネフォル**「恵比寿フィナンシェ」：バターとバニラを効かせたしっとりした生地焼き菓子で、人気No.1です。日持ちは約14日、公式オンラインストアでも購入できます。
- **côte cour (コートクール)**「東京ブラウニー」：ブラウニー専門店、厳選した2種のクーベルチュールチョコを練り込んだ濃厚なチョコレート生地が特徴です。賞味期限は10~18日程度で、オンラインでも購入できます。春季限定で「オレンジットブラウニー」も登場します。
- **日本橋榮太樓 アトレ恵比寿店**「美味どら (うまどら)」：アトレ恵比寿店限定の生菓子で、つぶし餡やもち入り、季節限定品があります。
- **恵比寿豆園**の「黒豆きんつば」と「ごまきんつば」：北海道十勝産小豆と丹波産の大粒黒豆を上品に炊き上げた餡が特徴で、甘さ控えめ。ごまきんつばは期間限定です。個包装されており、公式オンラインショップでも購入できます。

>>> [恵比寿で買いたいお土産をごほうびチョイスでチェック](#)

浅草 (食べ歩き)

東京を代表する観光地の一つである浅草は、伝統的な和菓子から進化系スイーツまで、食べ歩きを楽しめる聖地です。

定番の和スイーツ

- **みたらし団子**: 仲見世通りで炭火焼きの香ばしい団子が楽しめます。
- **芋系スイーツ**: 老舗「舟和」のいもようかんやあんこ玉が有名ですが、浅草の店舗ではカフェでゆっくりおしゃれなメニューも楽しめます。

- **あんみつ**: 「梅園」では創業100年以上の歴史を誇るあんみつが味わえます。
- **人形焼**: 仲見世通りの多くのお店で焼きたてが販売されています。

新感覚！進化系スイーツ

- **抹茶ソフトクリーム**: 和の要素を取り入れた大人気のスイーツで、特に「茶々工房ふたつめ」では搾りたての和栗抹茶モンブランソフトが楽しめます。
- **タピオカドリンク**: 抹茶やほうじ茶フレーバーなど、日本らしい味わいのタピオカドリンクが人気です。
- **カラフルどら焼き**: 伝統的などら焼きが進化したもので、見た目の可愛さと新しい味わいが若い世代に人気です。



食べ歩きのコツ:

- **混雑時間を避ける**: 昼前後が最も混雑するため、朝早めや夕方に訪れると快適です。
- **マナーを守る**: 仲見世通りでは歩きながらの飲食が禁止されている場合もあるため、注意が必要です。
- **現金を用意する**: 多くの店で現金払いが主流です。

>>> [浅草で食べ歩きしたいスイーツはごほうびチョイスでチェック](#)

谷中銀座商店街（食べ歩き）



昭和のレトロな雰囲気が残る「猫の街」谷中銀座商店街は、食べ歩きやカフェ巡りを楽しめる魅力的なスポットです。

- **食べ歩きグルメ:**
 - **ベーグル屋さん「福」:** 日暮里駅から商店街に降りてすぐの場所にある、もちりとした美味しいベーグル。
 - **猫のしっぽドーナツ:** 200円台でお手頃な価格で、可愛い見た目とチョコ、ミルク、プレーンなど種類豊富なドーナツ。
 - **神社の中のソフトクリーム屋さん谷中こみち。**
- **カフェ巡り:** おしゃれなカフェが多く、ゆっくりと過ごせます。「CRAFT SAKE STAND」では日光天然氷で作られた「感動もの」のいちごかき氷が楽しめます。

>>> [谷中銀座で食べ歩きしたいスイーツはごほうびチョイスでチェック](#)

まとめ

東京には、世界に誇るパティシエの技が光る芸術的なケーキ、長年愛される伝統的な和菓子、そして駅や特定のエリアでしか手に入らない限定スイーツなど、様々な魅力的なお土産やスイーツが溢れています。

今回ご紹介した情報を参考に、東京での旅行をより一層美味しく、思い出深いものにしてください。