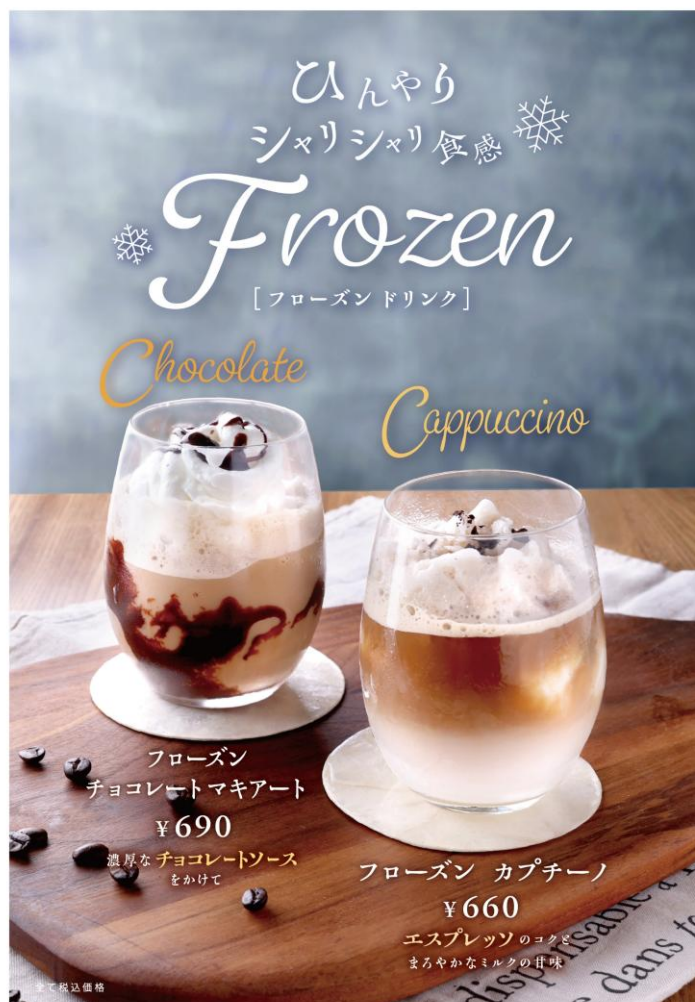


TO THE HERBS 初夏の新作ミルクティー

「アールグレイラテ」「チャイティーラテ」、静岡県産“天空の抹茶®”のタピオカミルクティーなど
期間限定：2026年8月31日(月)まで

フローズンドリンク「カプチーノ」「チョコレートマキアート」も展開

株式会社フォーシーズ（東京都港区南青山 代表取締役会長 兼 CEO: 浅野幸子）が展開するイタリアンレストラン『TO THE HERBS(トゥ・ザ・ハーブズ)』*では、ドリンクメニューを拡充し、新作ミルクティーをはじめとした初夏にぴったりのドリンクや、ひんやりとした口当たりが楽しめるフローズンドリンクを2026年8月31日までの期間限定で販売いたします。*一部店舗を除く



香りとコクを楽しむ新作「アールグレイラテ」と「チャイティーラテ」

新たに登場するのは、紅茶の豊かな香りとミルクのコクを楽しめるティーラテ2種です。

「アールグレイラテ」は、華やかな香りのアールグレイティーにミルクを合わせ、マダガスカル産バニラのやさしい甘みを重ねた一杯。口に含んだ瞬間、ふわりと香りが広がり、まろやかなコクが続きます。

「チャイティーラテ」は、カルダモンやシナモン、ジンジャーなど5種のスパイスが織りなす奥行きのある香りに、ミルクのやさしい口当たりと沖縄県産黒糖の自然な甘みを合わせました。スパイスの余韻が心地よく続く味わいです。

いずれもホットとアイスをご用意し、気温やシーンに合わせてお選びいただけます。

タピオカミルクティーは静岡県産“天空の抹茶®”を使用した新作も登場！

香り高いアールグレイティーにたっぷりのミルクを合わせ、もちもちのブラックタピオカを加えた「タピオカミルクティー」は、静岡県産“天空の抹茶®”を使用した新作も登場。

“天空の抹茶®”は、静岡県の山間地域で丁寧に育てられた香り高い一番茶を使用した抹茶です。

豊かな香りと旨みをミルクと合わせることで、コク深くまろやかな味わいに仕上げました。

もちもちとしたブラックタピオカの食感とともに、満足感のある一杯としてお楽しみいただけます。

ひんやりフローズンドリンク

初夏にぴったりのひんやりとした口当たりが魅力のフローズンドリンクです。

「フローズン カプチーノ」は、エスプレッソとミルクのやさしい甘みが溶け合い、すっきりとした後味を楽しめます。

「フローズン チョコレートマキアート」は、濃厚なチョコレートソースとミルクが重なり合う、デザート感覚の一杯です。

～初夏にぴったりのドリンクラインナップ～

香り広がるティーラテ、ブラックタピオカの食感も楽しめる「タピオカミルクティー」、ひんやりとしたフローズンドリンクと気分やシーンに合わせて選べるラインナップをご用意しました。

食後の一杯やカフェタイムに、『TO THE HERBS』ならではのドリンクをぜひお楽しみください。

【販売概要】

販売店舗: TO THE HERBS(トゥ・ザ・ハーブズ) 全店 *一部店舗を除く

展開期間: 2026年4月24日(金)～8月31日(月) 予定

※フローズンドリンクは4月27日(月)より販売開始

※期間に変更となる場合があります

販売メニュー・価格(税込):	アールグレイラテ 【アイス/ホット】	680円	
	チャイティーラテ 【アイス/ホット】	630円	
	タピオカミルクティー	600円	
	天空の抹茶タピオカミルクティー	780円	
	フローズン カプチーノ	660円	※4月27日(月)より
	フローズン チョコレートマキアート	690円	※4月27日(月)より

※価格はすべて税込です ※販売期間・価格は予告なく変更する場合がございます

※天候などの状況により産地が変更になる場合がございます ※写真はイメージです

TO THE HERBS (トゥ・ザ・ハーブズ)

「ハーブ・チーズ・ワインをもっと身近に、もっとおいしく」というコンセプトのもと1995年に日本で誕生したピザ&パスタ専門店です。現在では国内に14店舗を展開し、旬の食材を生かした前菜やパスタ、ピザに幅広いお客様からの支持を集めています。

公式HP: <https://www.to-the-herbs.com/>

公式Instagram: https://www.instagram.com/to_the_herbs_official/