



2025 年 5 月 7 日

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京 サマーシーズンがスタート

夏に楽しみたい！まるでパフェのようなラテなど、ご褒美感あふれるビバレッジが 2025 年 5 月 9 日(金)より登場

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社[本社所在地:東京都品川区、代表取締役最高経営責任者(CEO):森井久恵]は、スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京(以下、ロースタリー 東京)のサマーシーズンを 2025 年 5 月 9 日(金)よりスタートします。今年のサマーシーズンには、和風のパフェを思わせるラテや、南国のご褒美感を堪能できるビバレッジなど、ロースタリー 東京ならではのイノベーションを感じさせる今までにない素材を使ったコーヒー & ティー体験を提案します。初夏の風が清々しい目黒川沿いのロースタリー 東京でお楽しみください。



※画像はイメージです

■ 初夏にピッタリなご褒美感やこだわりを詰め込んだサマーシーズンのビバレッジが登場

サマーシーズンにお届けするのは、パフェを思わせる和風のラテや、今まで出会ったことがないようなジェラートとコーヒーの組合せ、夏らしいフルーツをあしらったご褒美感あふれるビバレッジです。上質な夕涼みのお供として寄り添う、ロースタリー 東京らしいイノベーションとこだわりを詰め込みました。

1 階のメインバーからは、エスプレッソと日本で愛されてきたわらび餅や黒糖を合わせ、さらに米糰からできたミルクを使用した『米糰ミルク使用 黒糖 わらび餅 パフェ ラテ』、開発者がイタリアで出会ったミルクのジェラートにオリーブオイルとソルトを添えて楽しむスタイルから着想を得て、オリーブオイルのジェラートとコールドブリューコーヒーを合わせた新しい「オリアート™」、2 階のティバーナ™ バーからは南国のリゾートで味わう贅沢な時間をイメージしたティービバレッジ『ティバーナ™ フローズン パイナップル コナ ポップ』、3 階のアリビアーモ™ バーからは 3 種の異なるピニャコラーダのツイストカクテルを飲み比べできる『アリビアーモ™ コラーダ フライト』が登場します。

【詳細情報】

商品名／価格 ※表示価格は税込の総額表示となります。

● 1 階 メインバー

『米糰ミルク使用 黒糖 わらび餅 パフェ ラテ』

＜店内ご利用の場合＞ ¥1,500 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,473

※米糰ミルクを使用しております。米糰ミルクは、牛乳や乳飲料ではありませんが、本商品には乳成分を含みます。



上質な夕涼みのお供にお届けするのは、『米糰ミルク使用 黒糖 わらび餅 パフェ ラテ』。自然な甘みの米糰ミルクとエスプレッソを合わせたラテに、わらび餅をトッピングしました。仕上げるにアイスクリームとホイップクリームを乗せて黒糖シロップときな粉をかけ、和風スイーツのように仕立てています。スターバックスが大切にする和の素材に、ロースタリー 東京らしい遊び心あるイノベーションを掛け合わせた、パフェのような心躍るビバレッジです。

『米糰ミルク使用 黒糖 わらび餅 ラテ』

＜店内ご利用の場合＞ ¥1,100 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,080

※米糰ミルクを使用しております。米糰ミルクは、牛乳や乳飲料ではありません。



自然な甘みの米糰ミルクにエスプレッソを合わせ、黒糖シロップとわらび餅をトッピングした『米糰ミルク使用 黒糖 わらび餅 ラテ』も登場。シンプルで優しい素材の味わいをお楽しみいただけます。

『スターバックス リザーブ® オリアート™ ゴールデン ジェラート コールドブリューフロート』

＜店内ご利用の場合＞ ¥1,050 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,031



スターバックス リザーブ®のコーヒー豆を、より贅沢に味わうために考えたビバレッジです。まろやかな甘みと軽やかな味わいが特徴のゴールドブリュエに、香り豊かなオリーブオイルを混ぜ込んだジェラートを乗せました。ジェラートは、スイス生まれの冷凍粉碎調理機「パコジェット」を用い、オリーブオイルを混ぜ込んだ、ロースタリー 東京ならではの一杯です。仕上げるに乘せた海塩が、風味をより一層引き立てます。これまでもコーヒー×オリーブオイルの新しい魅力を生み出してきた「オリアート™」の幅を広げるイノベティブなビバレッジです。徐々にオリーブオイルとバニラのコクのある味わいが深まっていく変化もご堪能ください。

● 2 階 ティバーナ™ バー

『ティバーナ™ フローズン パイナップル コナ ポップ』

＜店内ご利用の場合＞ ¥1,500 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,473

※パイナップル果汁・果肉 5%未満



甘酸っぱいパイナップルをベースにバラやマリーゴールドなどの花々をふんだんに使った華やかで爽やかな味わいのブレンドティー「TEAVANA™ パイナップル コナ ポップ」をベースとしたフローズンビバレッジです。華やかなティーに爽やかな果肉と氷をブレンドし、さらにバニラアイスクリームをトッピングしました。バニラの芳醇な香りや甘酸っぱさなど様々なエッセンスが感じられる一杯です。隠し味のココナッツフレーバームースがクリーミーさを引き立て、より贅沢な味わいに導きます。味わいのグラデーションとともに、南国のリゾートで味わうような贅沢な時間を、初夏の爽やかな風と共に過ごしてください。

『米糍ミルク使用 黒糖 わらび餅 ほうじ茶 ティー ラテ』

＜店内ご利用の場合＞ ¥1,100 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,080

※米糍ミルクを使用しております。米糍ミルクは、牛乳や乳飲料ではありません。



『米糍ミルク使用 黒糖 わらび餅 ラテ』をエスプレッソではなく、「加賀 棒 ほうじ茶」との組み合わせで楽しむ『米糍ミルク使用 黒糖 わらび餅 ほうじ茶 ティー ラテ』も登場します。わらび餅の触感と、ラテとは異なるほうじ茶の香ばしい味わいに包まれる 1 杯で、涼やかなティー体験をお届けします。

● 3 階 アリビアーモ™ バー

『アリビアーモ™ コラーダ フライト』

＜店内ご利用の場合＞ ¥3,600



3 階のアリビアーモ™ バーからは、トロピカルカクテルの代名詞である「ピニャコラーダ」をイメージした 3 種の飲み比べを楽しめるビバレッジが登場します。ラムをベースに、穏やかなピーチの味わいとカモミールの柔らかな香りが特徴の「TEAVANA™ ピーチ トランクイリティ」を合わせ、ミルクとクリームも追加したビバレッジです。豊かな甘い香りのラムと優しいティーの味わいがマッチした 1 杯に加え、自家製のコールドブリューを使用したコーラシロップや、バニラアイスにかけた全 3 種の飲み比べをフライト形式でお楽しみいただけます。スピリットフリーもご用意しているので、お好みに合わせて夏の爽やかで開放的な気分をご堪能ください。

◆販売期間: 2025 年 5 月 9 日(金)～2025 年 9 月 4 日(木)予定

※一時的な欠品または早期に販売終了する場合がございます。

◆取り扱い店舗: スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京

■ 新たな植物由来のミルクの“米糍ミルク”をご提案

米糍ミルクは、発酵技術で、おいしさにこだわってつくられた植物由来のミルクです。

甘みと旨みが特長で、ラテでもコーヒーやティーと調和する 1 杯に仕上がります。

■ その他、ロースタリー 東京の商品や営業情報は公式サイトでご確認いただけます。

<https://www.starbucks.co.jp/reserve/roastery/>

◆ スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社 <https://www.starbucks.co.jp/>

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社は、1996 年に東京・銀座に日本第 1 号店を開業。全世界 80 を超えるマーケットで約 40,000 店舗以上、日本全国 47 都道府県において 1,991 店舗（2025 年 4 月 1 日現在、ライセンス店舗を含む）のコーヒーストアを展開しております。「人々の心を豊かで活力あるものにするために一ひとりのお客様、一杯のコーヒー、そしてひとつのコミュニティから」をミッションに掲げ、約 5 万人のパートナー（従業員）が、一杯のコーヒーを通じて、人と人とのつながりと心あたたまるひとときを提供しております。2019 年 2 月 28 日には、世界 5 拠点目となる「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」をオープンしました。全国に広がる、人・社会、地球環境、地域とつながりを育むストーリーは、「[STARBUCKS STORIES JAPAN](#)」で紹介しております。