



2026 年 9 月 2 日

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京で“クラフト”を楽しむ秋がスタート 第 19 代コーヒーアンバサダー考案ビバレッジや、秋の味覚溢れる新作が 9 月 4 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 Fall シーズンを 2026 年 9 月 4 日(金)より展開します。本シーズンのテーマは「CRAFTING A PLAYFUL FALL」。ロースタリー 東京に根づくクラフトへの探究心から生まれた秋ならではのビバレッジをご提案します。そして今年の秋は、第 19 代コーヒーアンバサダー山口明日海さんが考案したビバレッジ『エスプレッソ ロッソ トニック』をはじめ、国産かぼちゃや加賀棒ほうじ茶、ぶどう、洋梨など秋の味覚を取り入れたコーヒーやティー、カクテルが各フロアに登場。さらに、コーヒーとプリンチ®のフードをモーニングからランチ、コーヒーブレイクまで時間帯に合わせて楽しめる公式おすすめセットもご紹介。ロースタリー 東京ならではのクラフトを感じられるビバレッジとともに、実り豊かな秋のひとときをお楽しみください。



※画像はイメージです

■ 秋の味覚とクラフトマンシップが織りなす、ロースタリー 東京ならではの秋シーズンビバレッジが登場

今年の秋は、「CRAFTING A PLAYFUL FALL」をテーマに、秋ならではの素材を活かしたクラフトマンシップあふれるビバレッジをご用意しました。コーヒーやティー、カクテルそれぞれのカテゴリーで、国産かぼちゃや加賀棒ほうじ茶、ぶどう、洋梨など実り豊かな秋の素材を取り入れ、ロースタリー 東京ならではの一杯へと仕上げています。

1 階のメインバーでは、第 19 代 コーヒーアンバサダー 山口明日海が考案した『エスプレッソ ロッソ トニック』が登場。また、ロースタリー 東京のシグネチャーでもある「ウイスキー バレルエイジド コーヒー」を使用した『バレルエイジド パンプキン スパイラテ』もご用意し、スターバックスの秋を象徴する一杯をロースタリー 東京ならではの味わいで表現しました。2 階のティバーナ™ バーでは、バリスタとともに開発した『加賀棒ほうじ茶 ジェラート & ティー』や、秋の味覚であるぶどうとティーにスパイスを合わせた『アールグレイ オータム ティー』で奥行きのあるティー体験をお楽しみいただけます。さらに 3 階のアリビアーモ™ バーでは、ロースタリー 東京のバーテンダーが開発した『ハニード ペア ブリュー』をご用意しました。クラフトマンシップから生まれる新たな発見とともに、ロースタリー 東京ならではの秋の味わいをお楽しみください。

【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

『エスプレッソ ロッソ トニック』



＜店内ご利用の場合＞ ¥1,200 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,178

※シナモン香料を使用しています。

第 19 代 コーヒーアンバサダー 山口明日海が考案した、スターバックス創業当初に提供していたコーヒー、ティー、スパイスといった商品カテゴリーから着想を得たビバレッジです。黒蜜のやさしい甘さとコク、クランベリーを思わせる華やかな果実味、シナモンの穏やかなスパイス感が折り重なり、飲み進めるたびに新たな表情を感じられる味わいに仕上げました。黒蜜とコーヒーの親しみやすく、クラフトマンシップあふれる一杯です。

＜第 19 代コーヒーアンバサダー 山口明日海 コメント＞



アンバサダーカップ出場時に考案したシグネチャービバレッジです。バリスタとして大切にしていることの一つである“好奇心”をもって考えました。ライトコーヒーユーザーの方がターゲットだったので、コーヒーを好きになるきっかけをつくるようなビバレッジを目指しました。私がブラックコーヒーを飲めないときに新しい発見とコーヒーを好きになるきっかけをくれた、エスプレッソトニックをスターバックスとのつながりを表現するためにスターバックスが創業当初にお届けしていた、コーヒー、ティー、スパイスから着想を得ました。黒蜜シナモンシロップがエスプレッソのコクや甘さを引き上げ、パッションティーでフルーティーさと穏やかな酸味を感じます。レイヤーの見た目から楽しんでいただけるように“CRAFT”を大切にしました。

『バレルエイジド パンプキン スパイス ラテ』



＜店内ご利用のみ＞¥1,400

ロースタリー 東京のシグネチャーである「ウイスキー バレルエイジド コーヒー」と、スターバックスの秋を象徴する「パンプキン スパイス ラテ」を掛け合わせた、秋シーズンならではのビバレッジです。国産かぼちゃを使用したパウダーのやさしい甘みと、シナモンやナツメグなどのスパイス、伊予柑ピールが織りなす豊かな香りが、バレルエイジド コーヒーの芳醇な風味を引き立てます。重なり合う素材の味わいと、レイヤーの美しさをお楽しみいただける一杯です。

● 2 階 ティバーナ™ バー

『加賀棒ほうじ茶 ジェラート & ティー』



＜店内ご利用の場合＞¥1,400 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,374

ティバーナ™ バーのバリスタとともに開発した、ティービバレッジです。店舗で丁寧に仕込んだ加賀棒ほうじ茶ジェラートを、香ばしくすっきりとした加賀棒ほうじ茶に合わせました。ジェラートがゆっくりと溶け合うにつれて移ろう香りと味わいが、秋のひとときをやさしく彩り、ティバーナ™ならではの奥深いほうじ茶の魅力をお楽しみいただけます。

『アールグレイ オータム ティー』(Hot/Iced)



＜店内ご利用の場合＞¥1,100 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,080

秋の訪れを感じるぶどうに、アールグレイとカルダモンやジンジャーなどのスパイスを重ねた、ティービバレッジです。果実のみずみずしさとティーの華やかな香りが調和し、ひと口ごとに奥深い味わいが広がります。残暑にはアイスで軽やかに、肌寒い季節にはホットでゆったりと、移ろう季節に寄り添うティータイムをお過ごしください。

● 3 階 アリビアーモ™ バー

『ハニード ペア ブリュー』



＜店内ご利用のみ＞ ¥2,500※お持ち帰り不可

※はちみつを使用しています。

季節の果実・洋梨とミード(はちみつ酒)、コールドブリュを合わせた、コーヒーククテルです。洋梨の果実味とはちみつのコク、コールドブリュの香ばしさが調和し、秋の夜長に寄り添う一杯に仕上げました。アリビアーモ™が提案する秋のひとときをご体感ください。

※スピリットフリーのご用意もございます。スピリットフリーの場合は価格が異なります。

◆販売期間:2026 年 9 月 4 日(金)～

※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

■ はじめてロースタリー 東京を訪れる方におすすめの、ビバレッジとフード提案

この秋、ロースタリー 東京では、パートナー(従業員)おすすめのビバレッジとプリンチ®のフードの組み合わせをご提案します。朝のはじまりやランチ、午後のコーヒーブレイクなど、それぞれのシーンに合わせてコーヒーとフードが互いの魅力を引き立て合う組み合わせをご用意しました。はじめて店舗を訪れる方々にぜひお試しください、コーヒーとフードを通して、ロースタリー 東京ならではのコーヒー体験をお届けします。

一日の始まりを心地よく彩るモーニングには、「東京 ロースタリー マイクロブレンド™ カフェ ラテ」と「コルネッティ」をご提案。ラテのまろやかな味わいと発酵バターが香るコルネッティが心地よく調和し、一日の始まりに寄り添うセットです。ゆったりとランチを楽しむひとときには、「バレルエイジド コールド ブリュウ」と「直焼きフォカッチーノ サラミ ミラノ & モッツアレラ」をご用意。芳醇な香りのコーヒーと、サラミの旨みやモッツアレラのコクが互いの味わいを引き立てます。午後のひと息つくコーヒーブレイクには、「バレルエイジド コールド ブリュウ」と「ティラミス」を組み合わせました。コーヒーの香りとティラミスのまろやかな味わいが調和し、午後のひとときを彩る贅沢感のあるセットです。コーヒーとフードが互いの魅力を引き立て合う、ロースタリー 東京ならではの豊かな時間をご堪能ください。



■ 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。全世界約 80 のマーケットで約 40,000 店舗以上、日本全国 47 都道府県において 2,159 店舗 (2026 年 9 月時点、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。約 6 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ところ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。