



2026 年 10 月 28 日

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京 ホリデーシーズン到来
アーティスト・鈴木真海子氏と AROMA の物語を紡ぐ「AROMAGICAL STORY」
冬の AROMA を楽しむ新作ビバレッジと体験コンテンツを順次展開

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)にて、2026 年 11 月 2 日(月)よりホリデーシーズンを彩るさまざまな企画をスタートします。

この冬ロースタリー 東京が着目したのは、館内に広がるさまざまな「香り=AROMA」。コーヒーやティーをはじめ、多彩な AROMA は、ときに記憶や感情を呼び起こし、その先にある物語へと私たちを誘います。今年のホリデーシーズンは、そんな AROMA から広がる物語をテーマにした「AROMAGICAL STORY」を展開。その世界を描くキュレーターとして、アーティストの鈴木真海子(すずきまみこ)氏をお迎えします。

また、館内では、各階で出会う AROMA にインスパイアされたオリジナルデザインのスタンプをご用意。香りに触れながら館内を巡り、スタンプを一つひとつ重ねることで、お客様ならではのポストカードが浮かび上がります。さらに、ホリデーシーズンを彩る AROMA を楽しむ新作ビバレッジも登場します。

香りやアートを通して、より味わい深く、この季節ならではの発見や高揚感に出会えるロースタリー 東京ならではのホリデーをお楽しみいただけます。



■ 冬を彩る多彩な AROMA を表現した、ホリデーシーズン限定の新作ビバレッジが登場

各階のバーからは、この時期だけの特別な香りでホリデーシーズンを彩る新作ビバレッジが登場します。

1 階のメインバーでは、ウイスキー樽で熟成させたコーヒーに果汁を合わせた『ホット アップル サイダー with ウイスキー バレルエイジド コーヒー』が登場。ウイスキーの豊潤な AROMA をまとったコーヒーの奥深い AROMA と果実の風味が織りなす新しい体験をお届けします。さらに、クーベルチュールチョコレートを用了『ラ クリーム ショコラ』もご用意。カカオの豊かな AROMA と濃厚な味わいでありながら軽やかな後味が、贅沢な時間を演出します。

2 階のティバーナ™ バーでは、冬の定番「ジョイフルメドレーティー」にバニラフレーバーのホイップを重ねた『ジョイフルメドレー バニラ クリーム ティー ラテ』と、果実味にスパイスを効かせた『オレンジ ラズベリー チャイ※』をご用意。上品で深みのある味わいが冬のひとときを彩ります。さらに 3 階のアリビアーモ™ バーでは、クラシックカクテルに着想を得た『ストロベリー フィズ No.68 with バレルエイジド アロマ』が登場。AROMA の重なりを紐解く多彩なラインアップが、訪れる人の心にホリデーならではの高揚感と温もりを届けます。

※オレンジ、ラズベリー果汁果肉 各 5%未満

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

『ホット アップル サイダー with ウイスキー バレルエイジド コーヒー』



＜店内ご利用の場合＞ ¥1,300 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,276

ホリデーシーズンに親しまれる「アップルサイダー」から着想を得た、ホットのビバレッジ。ウイスキー樽(バレル)で熟成した(エイジド)芳醇なコーヒーに、りんごとクランベリーの果汁を合わせ、華やかな色合いと香りを楽しめる味わいに仕上げました。コーヒーの奥深い AROMA と果実の風味が織りなす、新しいコーヒー体験をお楽しみください。

『ラ クレーム ショコラ』



＜店内ご利用の場合＞ ¥1,500 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,473

カカオの豊かな AROMA に包まれる、大人のためのホットチョコレート。
クーベルチュールチョコレートの豊かな風味を引き出し、濃厚な味わいでありながら軽やかな後味に仕上げました。なめらかなムースが重なることで、ひと口ごとに贅沢な時間が広がります。

● 2 階 ティバーナ™ バー

『ジョイフルメドレー バニラ クリーム ティー ラテ』



＜店内ご利用の場合＞ ¥1,200 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,178

ジョイフルメドレー フルリーフのやわらかな味わいに、バニラフレーバーのホイップとホワイトチョコレートフレーバーを合わせたティー ラテ。エルダーフラワーの繊細な AROMA が広がる華やかなトッピングで、ホリデーシーズンを彩る上品な一杯に仕上げました。

『オレンジ ラズベリー チャイ』 ※オレンジ、ラズベリー果汁果肉 各 5%未満



＜店内ご利用のみ＞ ¥1,100 ※お持ち帰り不可

ラズベリー ライムエードの果実味のある華やかな風味と、マジェスティック チャイ ウーロンのスパイス感を合わせたティービバレッジ。フレッシュなオレンジとローズマリーが爽やかに香る、バルサミコがほのかなアクセントを添える、奥行きのある味わいです。

● 3 階 アリビアーモ™ バー



『ストロベリー フィズ No.68 with バレルエイジド アロマ』

＜店内ご利用のみ＞ ¥2,500 ※お持ち帰り不可

シャンパンとカルヴァドスのクラシックカクテル「フレンチ 68」からインスパイアされたカクテル。ウイスキー樽(バレル)の中で熟成させた(エイジド)芳醇なコーヒーに、「ティバーナ™ マジェスティック チャイ ウーロン」と「ティバーナ™ ストロベリー ミント ウーロン」を合わせ、豊かな AROMA を表現しました。コーヒーとティー、それぞれが持つ AROMA の重なりをお楽しみください。スピリットフリーのご用意もございます。

◆販売期間:2026 年 11 月 2 日(月)～

◆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

※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。

■ ホリデーシーズンのキュレーターとして鈴木真海子氏を起用

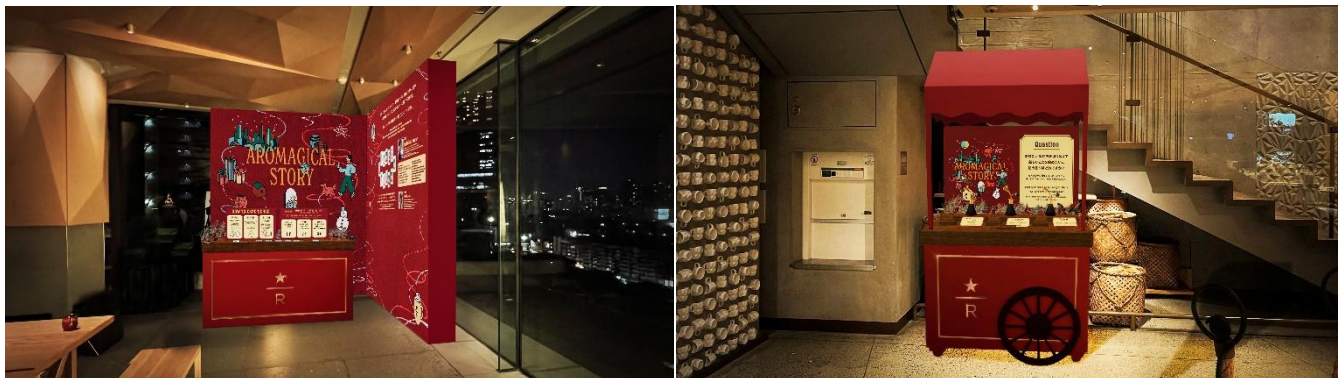
AROMA から広がる物語の体験とポストカードづくりを楽しめるコーナーが登場

今年のロースタリー 東京のホリデーシーズンは、コーヒーやティーなどから広がる「AROMA」をきっかけに、自分の記憶や感情、大切な人への想いに触れるひとときをお届けします。

館内では、それぞれの階で感じられる AROMA とともに楽しむ「重ね押しスタンプ」をご用意。ロースタリー 東京を巡りながら AROMA に触れ、その印象を表現したスタンプを一つひとつ重ねていくことで、お客様ならではのオリジナルポストカードが完成します。

キュレーターには、ソロアーティストとしても活躍する鈴木真海子氏を迎え、イラストレーターには、ドローイングやペインティング、ゲーム制作など多様な手法で作品を生み出すアーティスト・映像作家のオオクボリュウ氏を起用。これまでもアートワーク制作などで協業してきた二人が、ロースタリー 東京で感じる AROMA から広がる言葉とグラフィックを紡ぎます。

スタンプを重ねるたびに少しずつ浮かび上がる、自分だけのホリデーの情景。AROMA をきっかけに記憶や誰かを想い、その先に広がる物語まで楽しむ、ロースタリー 東京ならではのホリデー体験をお届けします。



◆実施期間:2026 年 11 月 6 日(金)～

◆実施時間:8:00～22:00(営業時間に準ずる)

※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

鈴木真海子(スズキマミコ)プロフィール

東京都出身。2017 年に EP『Deep green』をリリースし、神奈川県を拠点とする“ご近所録音チーム”Pistachio Studio に所属。ソロアーティストとしての活動をスタートする。これまでに 2 枚のアルバムを発表。ラップと歌を自由に行き来しながら、HIPHOP、ジャズ、ボサノヴァなどのエッセンスを取り入れた、ジャンルにとらわれない音楽を展開している。日常の風景や感情を飾らない言葉で切り取るリリックと、自然体の歌声が魅力。STUTS、TOSHIKI HAYASHI(%C)、yonawo、PAS TASTAら、さまざまなアーティストの作品にも参加している。2026 年は「とりとめのないこと」「Parmesan」「船」など新曲を連続してリリース。



オオクボリュウ プロフィール

1989 年、神奈川県・鎌倉市生まれ。幼少期をアメリカ・ニューオリンズで過ごす。
2012 年、多摩美術大学グラフィックデザイン学科卒業。在学中に手描きのアニメーションを制作したことをきっかけに、卒業後から本格的にアーティスト活動を開始。2016 年から 2024 年までアートプロダクション INS Studio に所属。2025 年に独立し、自身のスタジオ RYU OKUBO ART STUDIO を設立する。ミュージックビデオやレコードジャケット、マーチャンダイズなど、音楽にまつわるアートワークを数多く手がける。



■ ロースタリー 東京の夜を華やかに彩る食事プラン『ARRIVIAMO™ BAR APERICENA ～HOLIDAY～』が登場

一日の締めくくりを豊かに彩る特別な夜の時間として、カクテルやビバレッジとともにゆったりと過ごす大人のバートタイムをご提案します。

イタリアンベーカー「プリンチ®」にだわりの生ハムやオマールエビのソースで焼き上げたトルタサラータが並ぶ彩り豊かなアンティパスト、小麦やバター
の芳醇な香りのバゲットなどに加え、クリームタルトに苺を添えたドルチェまで、上質な味わいをワンプレートに詰め込みました。

さらに、ジャズクラブ「BLUE NOTE TOKYO」が監修する音楽とともに楽しめる特別プラン『HOLIDAY APERICENA SESSIONS SELECTED 2026 BY BLUE NOTE TOKYO』の提供が決定。ライブ演奏の音色と、料理やドリンクのペアリングが調和し、心に残るホリデーシーズンの夜をお届けします。



◆商品名/価格 ※表示価格は税込の総額表示となります。

『ARRIVIAMO™ BAR APERICENA ～HOLIDAY～』

平日(税込み) 1Drink ¥5,500/Free Flow ¥7,700

金土日祝(税込み) 1Drink ¥7,200/Free Flow ¥11,000

『HOLIDAY APERICENA SESSIONS SELECTED 2026 BY BLUE NOTE TOKYO』

MUSICA APERICENA プラン: ¥12,100/ストウツツィキーノ(3種の小さな前菜)+アペリチーナ+カクテル3杯+Live Music

MUSICA SPUNTINO プラン: ¥4,800/アンティパストミスト+カクテル1杯+Live Music

◆ 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 アリビアーモ™ バー(3階)

◆ 販売期間: 2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 1 月 17 日(日)予定

※12 月 26 日(土)～1 月 3 日(日)の 9 日間は除外日

※HOLIDAY APERICENA SESSIONS SELECTED 2026 BY BLUE NOTE TOKYO の開催期間は、2026 年 12 月 22 日(火)～25 日(金)、2027 年 1 月 8 日(金)～10(日)となります。

※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。

◆ 時間: 平日 17:00～/18:00～/19:30～

金土日祝 16:45～/17:00～/19:15～/19:30～

MUSICA DAY 17:00～/19:30～

※滞在時間 2 時間制

※なくなり次第終了

◆公式サイト:<https://sbux.jp/3VZVV4A>

◆ 要予約:

・ARRIVIAMO™ BAR APERICENA ～HOLIDAY～: [STARBUCKS RESERVE® ROASTERY TOKYO – TableCheck \(テーブルチェック\)](#)

・HOLIDAY APERICENA SESSIONS SELECTED 2026 BY BLUE NOTE TOKYO: [STARBUCKS RESERVE® ROASTERY TOKYO – TableCheck \(テーブルチェック\)](#)

※予約開始日時: 2026 年 11 月 6 日(金) 10:30～

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。

◆ 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。