



2025年2月7日

**スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京 SAKURA シーズンがスタート！
開花前に一足早く“桜”を感じるビバレッジが2025年2月15日(土)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):水口貴文]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 SAKURA シーズンを2025年2月15日(土)よりスタートします。今年の SAKURA シーズンは「HEART MEETS SAKURA」がテーマ。日本人の心に特別な感情を与える“桜”。全国での開花前にいち早く楽しめるようなビバレッジが新たに登場します。これから訪れる満開の桜に思いを馳せ、目黒川沿いのロースタリー 東京から始まる春の訪れをお楽しみください。



※画像はイメージです

■ **日本の春を象徴する素材を取り入れた新商品などこだわりの SAKURA ビバレッジが登場**

SAKURA シーズンにお届けするのは、ロースタリー 東京らしいこだわりを詰め込んだ、五感で楽しむビバレッジ。1階のメインバーからは昨年ご好評をいただいた『さくら クリーム ラテ』が2年目の登場となります。2階のティバーナ™ バーからは日本の春を象徴する桜、梅、桃、李(すもも)の4つの春の素材を楽しめる『さくら トランクイリテイ』が初登場。それぞれの花の美しさを想像しながらお楽しみください。3階のアリビアーモ™ バーからは歓びの季節でもある春を祝うカクテル『セレブレイト スプリング』が登場。お祝い事の増える「春」の祝福感を表現しました。

【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



『さくら クリーム ラテ』(Hot/Iced) ※再販商品

<店内ご利用の場合> ¥1,050 <お持ち帰りの場合> ¥1,031

ロースタリー 東京の新たな春の風物詩としてお届けする『さくら クリーム ラテ』が今年も登場します。あんこパウダーに、優しいシナモンの組み合わせで桜餡をイメージした上品な甘さを楽しめるラテ。あんこと相性の良いソイミルクに、あんこパウダーと深みのあるエスプレッソのマリアージュがまるで進化系和菓子のように。咲き誇る春の香りをイメージした、桜シーズンの訪れを感じられる一杯です。

※ソイミルク(調整豆乳)を使用しています。ソイ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。

● 2階 ティバーナ™ バー

『さくら トランクイリティ』

＜店内ご利用の場合＞ ¥1,200 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥1,178



穏やかなピーチの味わいとカモミールの柔らかな香りにパイナップルのエッセンスをプラスしたティバーナ™の茶葉「ピーチ トランクイリティ」のアイスティーに、おろし白桃、李(すもも)のシロップ、梅ジャム、桜の塩漬けを使用しています。それぞれが美しい花を咲かせる桜・梅・桃・李の世界を表現しており、TEAVANA™が大切にしているブレンド(素材の組み合わせ)の技を活かし、4つの春の素材を楽しめる一杯に仕上げました。一口目は白桃の風味が広がり、全体をかきまぜると桜の風味にガラッと印象が変わります。お好みで、梅ジャムも一緒に味わうと甘じょっぱい風味が加わりアクセントになります。

● 3階 アリビアーモ™ バー

『セレブレイト スプリング』

＜店内ご利用のみ＞ ¥2,200 ※お持ち帰り不可



卒業式や入社式、次年度に向けての希望に満ちた春にふさわしい祝杯のカクテルをご用意しました。日本の文化である甘酒をフローズンカクテルに仕上げ、ロースタリーの桜を彩るティーと、祝い酒であるスパークリングを合わせています。この季節の伝統行事「桃の節句」でも親しみのある甘酒でお酒を飲めなかった“過去”、ティバーナ™ さくら アリュールとティバーナ™ ピーチ トランクイリティをあわせたスパークリングワインを飲めるようになった“今”を表現。双方を繋ぎ合わせ、昔を懐かしみ思いに耽るノスタルジックなカクテルです。竹串に刺した桜の和菓子と共に食感の違いや味わいの多様性をお楽しみいただけます。

『セレブレイト スプリング』は、スターバックス社内で実施しているバーテンダーのコンペティション「バーテンダーズクラフト」の優勝作品です。開発したパートナーからは、「様々な想いが生まれる“春”にふさわしい1杯を作りました。お客さまがグラスを合わせ、沢山の会話を楽しんだけたら嬉しいです。」というコメントが寄せられました。

◆販売期間: 2025年2月15日(土)～2025年5月8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

■ ソイミルクのやさしい甘さが引き立つ『ホホワイト ソイ ラテ』が定番商品として新登場！

◆商品名／価格 ※表示価格は税込の総額表示となります。

『ホホワイト ソイ ラテ』(Hot/Iced)

＜店内ご利用の場合＞ ¥800 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥786



「飲みやすく美味しい」「ほっとする」と人気の『ソイ ラテ』のエスプレッソをリストレットショットで作るカスタマイズが、定番メニューとして新登場。抽出時の湯量を通常の約4分の3に調整したリストレットという方法で抽出したエスプレッソは苦みが和らぎ、まろやかな飲み口が特徴です。よりまろやかなエスプレッソがソイミルクの風味をより一層引き立てます。

※ソイミルク(調製豆乳)を使用しています。ソイミルク(調製豆乳)は牛乳や乳飲料ではありません。

◆販売期間:2025年2月15日(土)～

※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

■ イタリアンベーカリー プリンチ®より桜シーズンを祝う大人気“SAKURA シリーズ”が今年も登場！

本場イタリアの食文化を提供するイタリアンベーカリー プリンチ®から、今年も SAKURA シリーズ”が登場します。春に咲き誇る日本の“さくら”をモチーフに考案し、毎年多くのお客様から好評いただいています。中目黒・目黒川の上に降りそそぐ、さくらの花びらをイメージした『コルネッティ さくら』や、心奪われるビジュアルとさくらの味わい、クランブルの心地よい歯ざわりを存分に楽しめる『トルタ さくら』など、さくらの風味を楽しみながら、見た目にも春を満喫することができる商品をご用意しました。一足早い春の訪れとともに、心はずむ華やかな味わいをお楽しみください。



◆商品名・価格[※表示価格はすべて税込価格]:

- | | | |
|-------------------------------|----------------|---------------|
| 1.(右下)『コルネッティ さくら』 | ＜お持ち帰りの場合＞¥570 | ＜店内利用の場合＞¥580 |
| 2.(中央)『マリトッツォ さくら』 | ＜お持ち帰りの場合＞¥570 | ＜店内利用の場合＞¥580 |
| 3.(左上)『トルタ さくら』 | ＜お持ち帰りの場合＞¥962 | ＜店内利用の場合＞¥980 |
| 4.(右上)『ローフケーキ ランポーネ & チリエージェ』 | ＜お持ち帰りの場合＞¥771 | ＜店内利用の場合＞¥785 |

◆販売期間:

[1.2.3]2025年2月15日(土)～2025年4月11日(金)予定

[4]2025年2月15日(土)～2025年5月9日(金)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。

◆取扱店舗:

プリンチ 代官山 T-SITE、スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京、スターバックス リザーブ® ストア 銀座マロニエ通り、スターバックス コーヒー 丸の内オアゾ店、スターバックス コーヒー ニュウマン横浜店、スターバックス コーヒー 玉川高島屋S・C店、スターバックス コーヒー 麻布台ヒルズ店

- その他、ロースタリー 東京の商品や営業情報は特設ページにてご確認ください。

<https://www.starbucks.co.jp/reserve/roastery/sakura2025>

◆ 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1月末時点、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。「人々の心を豊かで活力あるものにするために—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。