



2022年7月14日

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京 SUMMER シーズン第2弾は  
非日常な都会の避暑地を思わせる「サマーテラス」がオープン  
夕暮れ時に楽しむアペリティーボ体験にぴったり、プリンチ®とアリビアーモ™がコラボレーションした  
『ロースタリー ピアッティーニ フライト』も7月21日(木)より新登場

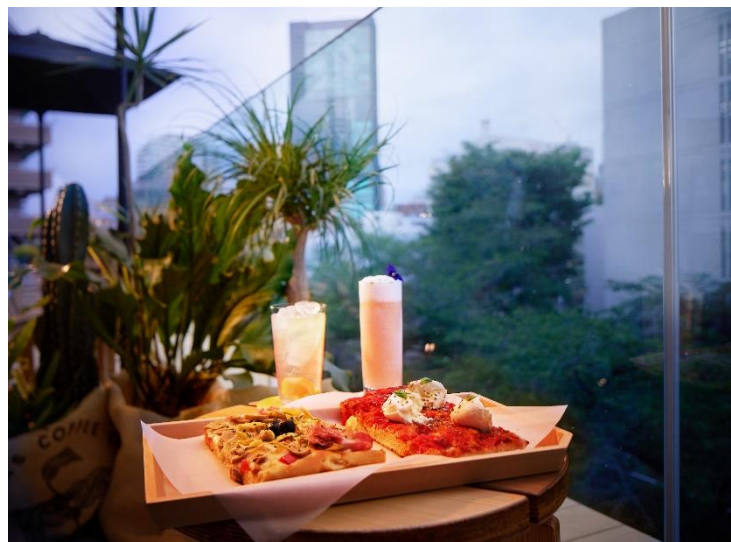
スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社[本社所在地:東京都品川区、代表取締役最高経営責任者(CEO):水口貴文]は、2022年7月21日(木)から8月31日(水)まで、スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京(以下、ロースタリー 東京)の3階テラスに、「非日常な都会の避暑地」を思わせるような空間、「サマーテラス」をオープンします。さらに同日より、カクテルと合わせてイタリアの食文化を楽しむ「アペリティーボ」体験にぴったりなセイボリー・ドルチェ全8種が並ぶ『ロースタリー ピアッティーニ フライト』を販売いたします。プリンチ®とアリビアーモ™がコラボレーションし、こだわりを詰め込んで作りあげた、カクテルと相性抜群の贅沢な商品です。



**都会の喧騒を忘れて非日常体験を。緑とやわらかな光に囲まれた都会の避暑地「サマーテラス」がオープン**

この夏、ロースタリー 東京は、都会の喧騒を忘れさせてくれるような、上質な体験を通して、仕事帰りや大切な方とのリラックスしたチルな時間を過ごしていただける「サマーテラス」をオープンします。

3階のテラスはアガベ、コウモリラン、オリーブ、サボテン、アンズリウムなどの多彩な植物がシンボリックに並んだ、まるで「非日常な都会の避暑地」を思わせるような空間に。夕暮れどきは眼下に見渡す目黒川と緑を眺めながら、爽やかに涼しげな時間を、日が落ちる頃には一帯の植物がきらめくターコイズブルーの光でライトアップされ、日中の様相とは一変、ムードのある落ち着いた時間を過ごすことのできるテラスへと姿を変えます。



## 【サマーテラス詳細情報】

### ■実施期間

2022年7月21日(木)～8月31日(水) ※ライトアップは毎日、日没～22時まで

### ■実施場所

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京 3階・4階テラス

※植物を照らすライトの電力は基本的に太陽光発電を使用しています。日照時間によっては太陽光発電以外の方法となる場合があります。

◆SUMMER シーズンの様々な情報は特設サイトでもご確認いただけます。

<https://www.starbucks.co.jp/reserve/roastery/> ※7月21日更新予定

## カクテルと相性抜群の6種の小皿料理と2種のドルチェが並ぶ『ロースタリー ピアッティーニ フライト』が登場

サマーテラスでの「アペリティーボ」体験におすすめする、プリンチ®とアリビアーモ™がコラボレーションした夏ならではの『ロースタリー ピアッティーニ フライト』は、18カ月熟成したプロシュート クルード(生ハム)やスモーク サーモンをはじめ、アリビアーモ™ バーのカクテルと相性抜群のセイボリー6種と、食後のドルチェ2種を合わせた、ロースタリー 東京ならではのこだわりが詰まった商品です。商品名の「ピアッティーニ」とは、イタリア語で「小皿料理」を意味し、お気に入りのカクテルなどのビバレッジメニューと一緒にカジュアルにたくさんの種類を少しずつ味わっていただけるようにご用意しました。

アリビアーモ™バーのカクテルを片手に、ロースタリー 東京のサマーテラスで夜風に吹かれながら、大切な方と一緒にゆったりと優雅に『ロースタリー ピアッティーニ フライト』を楽しんでみてはいかがでしょうか。



※アペリティーボとは

「アペリティーボ」とは、イタリア語で食前酒と言われ、食事の前に軽くお酒と小皿料理を楽しむスタイルとして、イタリアで根付いている食文化。人と人とのつながりを大切にするイタリアの文化が生み出した食のスタイル。

## ■商品名・価格

『ロースタリー ピアッティーニ フライト』 ¥3,520(店内利用のみ)

■セット内容:セイボリー6種、ドルチェ2種 ※ドリンクはセットに含まれません

■取扱店舗: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:2022年7月21日(木)から8月31日(水)まで

■販売時間:16:00~、18:00~、20:00~(入替制) ※なくなり次第終了

■予約開始日:2022年7月14日(木) 10:30 から

■販売方法:オンラインにて事前予約の受付をいたします。

<https://sbux.jp/piattinisummer>

・お電話のご予約は承っておりません(オンラインのみのご予約となります)。

・TableCheck 社が提供するサービスにてご予約いただきます。

※商品はなくなり次第に終了します。

※表示価格は税込の総額表示となります。

※一日の提供数には限りがあります。

## <セイボリー>

(1)『フォカッチャ サンドイッチ プロシュート コット』

繊細で風味豊かなコクのあるプロシュート コット(フランス産)を、プリンチ®を代表するフォカッチャにレタスとトマトを組み合わせ、素材の味わいをお互いに引き立てたサンドイッチ。

(2)『スフィラティーニ オリーブ』

ジューシーなオリーブが詰まった、プリンチ®の日本上陸以来不動の人気を誇るブレッド。

(3)『ポモドーロ フィント』

コク深いチーズボールを、トマトソースのジュレで包み込んだ料理。ミニトマトの姿をした、見た目にも味わいにもサプライズのある一品。

(4)『コンキリエ ムール貝仕立て』

貝殻の形をしたイカスキの Pasta に、ムール貝とリコッタチーズを詰めて香草パン粉焼きにした一品。

(5)『18 か月熟成 プロシュート クルード』

肉質が柔らかいとされる雌豚のモモ肉のみを厳選して使用した、プロシュート クルード(生ハム)(スペイン産)。

(6)『スモーク サーモン』

スモークサーモンを引き立てる、レッドオニオンの爽やかな甘みとケッパーのハーブ感が絶妙なバランスの、アペリティーボに欠かせない一品。

## <ドルチェ>

(7)『トルタ ランポーネ チョコラート』

しっとりとした食感のビターなチョコレートケーキ。ほんのり香るラズベリーも印象的でカクテルとも相性抜群な大人の味わい。

(8)『マンゴーのマシュマロ』

メレンゲにゼラチンとマンゴーピューレを合わせたお菓子。マンゴーの香りが口の中で広がり、ほどけてなくなる不思議な食感が楽しめるドルチェ。

## 「アペリティーボ」と相性抜群なカクテルもご紹介

「サマーテラス」でのアペリティーボ体験と相性がぴったりな、ロースタリー 東京ならではの独創的で暑い夏にクールにお楽しみいただけるアリビアーモ™ バーのカクテルをご紹介します。カクテルのベースに緑茶を使用したさっぱりとした味わいの『東京 レモンチェット サワー』や、ティバーナ™ バーで人気の『シトラス ラベンダー セージ』に白ワインとジン相结合的『ティバーナ™ スプリッツァー シトラス ラベンダー セージ』と、ノンアルコールの『シトラス ラベンダー セージ ティー ソーダ』は、夏にぴったりなさっぱりとした味わいのカクテルです。『セリーン エスプレッソ マティーニ』は、アリビアーモ™バーを代表する『エスプレッソマティーニ』をより多くのお客様に楽しんでいただきたいという思いから生まれた、アルコール1%未満のカクテルで、ほんのリアルアルコールを感じながら雰囲気を楽しむことができる一杯。さらに、昨年に引き続き今年の夏も再登場した、夏の太陽をイメージした見た目も味わいも夏にぴったりで、シェアして楽しめる『中目黒 ポートホール 夏』などがアリビアーモ™ バーテンダーのおすすめです。

### ◆商品名・価格:[※表示価格はすべて税込価格]



『ティバーナ™ スプリッツァー シトラス ラベンダー セージ』

¥2,000(店内利用のみ)

ティバーナ™ 「シトラス ラベンダー セージ」に白ワインとジンを合わせたリフレッシュメントカクテル



『シトラス ラベンダー セージ ティー ソーダ』

¥1,669(お持ち帰りの場合) ¥1,700(店内利用の場合)

ティバーナ™ シトラス ラベンダー セージとソーダを合わせたリフレッシュメント スピリットフリーカクテル



『セリーン エスプレッソ マティーニ』

¥2,200(店内利用のみ)

ティバーナ™ シトラス ラベンダー セージとエスプレッソを用いた華やかな香りのエスプレッソ マティーニのアレンジカクテル ※アルコール度1%未満



『中目黒 ポートホール 夏』

¥4,400(店内利用のみ)

夏の太陽をイメージしたシェアして楽しめるカクテル



### 『東京 レモンチェット サワー』

¥1,900(店内利用のみ)

緑茶を使用したレモンサワーツイスト。  
※レモンチェット リキュールを使用しています。

◆取扱店舗:スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京

※営業時間や酒類の提供状況等は、STARBUCKS RESERVE® ROASTERY TOKYO ページ「お知らせ」よりご確認ください。

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

### プリンチ®から 夏にぴったりの爽やかなドルチェ『マCHEDニア with ベリーフォーム』も新登場

「マCHEDニア」は、様々なフルーツを混ぜ合わせて作られた、暑い夏でもすっきりと爽やかに食べられる冷たいドルチェとしてイタリアで親しまれています。プリンチ®から登場する

『マCHEDニア with ベリーフォーム』は、マスカット、パイナップル、ピンクグレープフルーツを使用。フルーティーで香り豊かなハーブのエルダーフラワーをベースに作ったシロップに漬け込みました。

さらに、フルーツの上には苺とラズベリーのフォームをのせ、

華やかさを演出。ふわっと甘い香りのフルーツのシロップ漬けを、やさしい甘酸っぱさのフォームが包み込みます。ふわふわのフォームに華やぐ

白とピンクのエディブルフラワーと、その下に見え隠れする3色のフルーツ。プリンチ®が

こだわり抜いたオリジナルの「マCHEDニア」をぜひ、夏のロースタリー 東京で楽しんでみてはいかがでしょうか。

#### ■商品名・価格

『マCHEDニア with ベリーフォーム』 ¥1,320(店内利用のみ)

■販売開始日:2022年7月21日(木)から

■取扱店舗:スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京

※商品はなくなり次第に終了します。

※表示価格は税込の総額表示となります。



#### ◆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34,000店舗以上、日本全国47都道府県において1,704店舗(2022年3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4万人のパートナー(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。