

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京 秋の新商品

ナッツの香ばしさ、チョコレートの味わいとハーモニーを奏でるアーモンドミルクのやさしい甘さが心地よい
コーヒーアンバサダーが考案した『ナッティ モカ マキアート』や、
アリビアーモ™のカクテルと相性抜群なプリンチ®『ロースタリー ピアッティーニ フライト サグラ』など
秋色を感じる個性豊かな商品が9月1日(木)から登場！

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9月1日(木)から、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、コーヒーアンバサダーが考案した『ナッティ モカ マキアート』を始めとする、秋を感じるビバレッジや、今年の夏に初登場し、アリビアーモ™のカクテルとプリンチ®の小皿料理でアペリティーボ体験が楽しめるとして大変ご好評をいただいている「ロースタリー ピアッティーニ フライト」が、秋の素材をふんだんに取り入れた装いとなり登場します。秋色を感じる個性豊かな商品をロースタリー 東京でお楽しみください。



この秋、特におすすめしたいのがスターバックス コーヒー ジャパンの社内競技会「コーヒーアンバサダーカップ 2021」にロースタリー 東京の代表として出場したロースタリー 東京コーヒーアンバサダー川地希瑛子が考案した『ナッティ モカ マキアート』です。ロースタリー 東京の開業時から勤務する川地が、お客様も、スターバックス リザーブ® のコーヒーの世界をより身近に感じていただきたいという想いを込めた一杯です。川地は「スターバックスの定番商品であるキャラメル マキアートにロースタリー 東京のエッセンスを加えて、初めての味わいながら、お客様にとって身近に感じていただけるマキアートをつくりたいと決めました。そして秋を感じる魅力的な素材であるジャンドウヤをイメージし、チョコレートと合わせたラテを仕上げました。ナッツの香ばしさと、チョコレートの味わいに加え、口あたりの良いアーモンドミルクのやさしい甘さのハーモニーが心地良い一品。エスプレッソがだんだんとミルクに馴染んでいくその様子は、まるで木々や葉が少しずつ色を変え、徐々に秋が深まっていく様子」と語ります。「コーヒーのワンダーランド」ロースタリー 東京を代表するパートナー(従業員)が考案した秋を感じるラテを、コーヒーを焙煎する音、香りとともに五感でお楽しみください。



<ロースタリー 東京コーヒーアンバサダー川地希瑛子>

■1階 メインバー

秋を感じさせるジャンドゥーヤをイメージした香ばしさと、アーモンドミルクのやさしい甘さの心地よいハーモニーが楽しめる『ナッティ モカ マキアート』が登場します。

◆商品名・価格:[※表示価格はすべて税込価格]

『ナッティ モカ マキアート』 ¥900 (店内利用の場合) ¥884 (お持ち帰りの場合)

※アーモンドミルクを使用しています。



■2階 ティバーナ™ バー

ティバーナ™ バーからは、バリスタが提案する、ティーラテのカスタマイズメニュー3種が登場。ティバーナ™ バーで取り扱う多彩なティーの特徴を生かした、植物性ミルク(※)と相性の良い組み合わせをご提案します。ティーの魅力を知り尽くしているティバーナ™ バーのバリスタならではの視点でおすすめするカスタマイズは、ティーの新たな楽しみ方を発見していただけるティーラテです。

※一部に動物性由来の原材料を含みます。

※商品の製造工場および店舗では動物性食材を含む商品を製造しています。



レモンやベルガモットを思わせるシトラスのジューシーな風味とソイミルクの豊かな甘みを楽しめる『ソイ アッサム シトラス ブラック ティー ラテ』、チャイティーのスパイスやフルーツの奥深さにオーツミルクの優しい甘みを加えた『オーツ マジェスティック チャイ ウーロン ティー ラテ』、加賀棒ほうじ茶のふくよかな甘みにアーモンドミルクの香ばしさを加えた『アーモンド 加賀棒ほうじ茶 ティー ラテ』の3品が登場します。

◆商品名・価格:[※表示価格はすべて税込価格] ※画像は左から

ソイ アッサム シトラス ブラック ティー ラテ ¥1,105 (店内利用の場合) ¥1,085 (お持ち帰りの場合)

※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。

オーツ マジェスティック チャイ ウーロン ティー ラテ ¥1,005 (店内利用の場合) ¥987 (お持ち帰りの場合)

※オーツ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。

アーモンド 加賀棒ほうじ茶 ティー ラテ ¥1,105 (店内利用の場合) ¥1,085 (お持ち帰りの場合)

※アーモンド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。

■3階 アリビアーモ™バー

生の巨峰をクラッシュして作った秋のカクテル『巨峰 珈琲 ワイン クーラー』や、アリビアーモ™バーのバーテンダーのスキルを活かして生まれた『アリビアーモ™ エスプレッソ トニック』、人気カクテルस्पモーニから着想を得て開発したノンアルコールコーヒーカクテル『シトラス コーヒーモーニ』など多彩なラインナップで展開します。

◆商品名・価格:[※表示価格はすべて税込価格]

『巨峰 珈琲 ワイン クーラー』 ¥2,200 (店内利用の場合)

生の巨峰をマドリングし果汁を絞り出して、シェイクし、その上からワインをフロート。そしてブランデーを少量スプレーすることで秋の訪れを、瑞々しく感じることができます。プリンチ®の秋の味わいを詰め込んだ『ロースタリー ピアッティーニ フライト サグラ』との相性が抜群です。



『アリビアーモ™ エスプレッソ トニック』

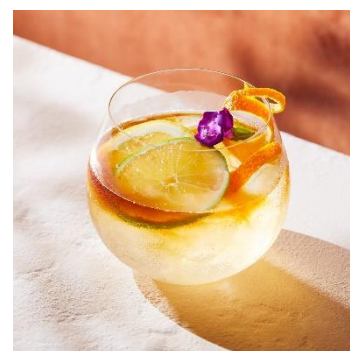
¥1,700 (店内利用の場合)/¥1,669 (お持ち帰りの場合)

アリビアーモ™のバーテンダーが持つ、ステアとエスプレッソの抽出スキルを存分に活かした、こだわりのエスプレッソ トニックです。搾りたてのオレンジジュースを使用することで、エスプレッソのフルーティーさを際立たせるとともに、国産のキハダという樹皮を使用したトニックウォーター合わせ、ほろ苦さの中に清涼感を感じる味わいで、すっきりとした口当たりを上げました。



『シトラス コーヒーモーニ』 ¥1,700 (店内利用の場合)/¥1,669 (お持ち帰りの場合)

イタリアのस्पモーニ風、スプリットフリーカクテルです。स्पモーニはビター リキュールを使用し、ほろ苦さと香りの奥深さを楽しむカクテルですが、アリビアーモ™ではより多くのお客様にお楽しみいただくためにノンアルコールで仕上げました。カンパリの代わりにコールドブルーコーヒーをフロート。ティバーナ™ シトラス ラベンダー セージの爽やかな風味と、コーヒーのほろ苦さをお楽しみください。



◆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/>

■アリビアーモ™の『巨峰 珈琲 ワイン クーラー』との最高のマリァージュを追求して生まれた『ロースタリー ピアッティーニ フライト サグラ』が登場



秋の夜長を楽しむアペリティーボ※体験にぴったりな『ロースタリー ピアッティーニ フライト サグラ』が登場します。商品名に使用されている「サグラ」とは、イタリア語で収穫祭を意味し、秋の味覚をふんだんに使用したピアッティーニ(小皿料理)をご用意しました。今回、登場する『ロースタリー ピアッティーニ フライト サグラ』は、プリンチ®のシェフとアリビアーモ™ バーのバーテンダーが協業し、アリビアーモ™から秋の新商品として登場する『巨峰 珈琲 ワイン クーラー』の味わいに合わせて最高の組み合わせを楽しめるように開発。口の中でプロヴォラチーズがほどけるカボチャのニョッキや、ポルチーニソースを添えたコトレッタ(カツレツ)をはじめ、秋の味覚をふんだんに取りこみ、『巨峰 珈琲 ワイン クーラー』とそれぞれのピアッティーニとのお互いの風味を引き立て合うマリァージュをぜひお楽しみください。

※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 サグラ』 ¥ 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 ※『巨峰 珈琲 ワイン クーラー』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9月1日(木)から11月10日(木)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8月26日(金) 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/piattinifall>

- ・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けます。

※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。

『ロースタリー ピアッティーニ フライト サグラ』内容

<セイボリー>

(1) 『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)。

(2) 『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を生む、アペリティーボに欠かせない一品。

(3) 『コトレッタ ポルチーニソース』

ミラノの伝統料理として有名な、豚フィレ肉を薄く伸ばしたカツレツ。西洋の松茸と呼ばれるポルチーニ茸のソースを添えた一品。

(4) 『カボチャのニョッキ』

もちもちとした食感で自然な甘さが広がる、カボチャから作るニョッキはイタリアの郷土料理。6 種のスパイスを加えて作られた、優しい甘さとスパイスの風味が特徴。上からかけるクリーミーなベシャメルソースと、コクのあるプロヴオーラチーズがアクセントに。

(5) 『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(ハム: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。

(6) 『スフィラティーニ with マルサラワインソース』

赤ワインやサルタナレーズン、クルミを練りこんだパンに、煮詰めて甘みを引き出したマルサラワインと、滑らかなリコッタチーズを混ぜ合わせて作ったソースを添えた一品。ワインの風味と、レーズンやクルミの甘みが口全体に広がります。

<ドルチェ>

(7) 『サラミ チョコラート』

断面がサラミに似ていることでこの名がついた、シチリア島発祥の伝統的なチョコレート菓子。チョコレートガナッシュをベースに、ローストしたアーモンド、ヘーゼルナッツ、クルミ、ピスタチオのザクザク感と甘酸っぱいドライベリー、そしてふんわりとしたマシュマロがアクセントの一品。

(8) 『トルタ シナモン マローネ』

秋を感じるマロングラッセの優しい甘さとチョコレートのビターな風味に加え、シナモンの香りが口いっぱい広がります。サクサクしたクランブルの食感をアクセントに感じる、一口サイズのケーキ。

◆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 1,727 店舗 (2022 年 6 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。

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。