

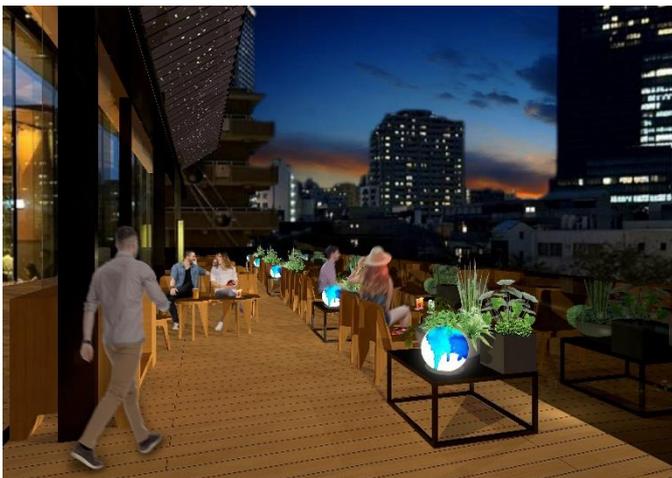


2023年7月14日

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京にサマーシーズンだけの特別なテラス空間
「ARRIVIAMO™ RIVERSIDE TERRACE」が7月21日(金)より新オープン
川辺で夕飲みを楽しむアペリティーボ体験をご提案

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、2023年7月21日(金)から8月31日(木)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、緑あふれる夏の目黒川の水辺を感じながら夕飲みを楽しめるサマーシーズンだけのテラス空間、「ARRIVIAMO™ RIVERSIDE TERRACE(アリーブーモ™ リバーサイド 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のにぴったりな、セイボリー・ドルチェ全8種が並ぶ『ロースタリー ピアッティニ フライト』がより華やかになって登場いたします。独創的なカクテルが味わえるアリーブーモ™ バーとイタリアンベーカリー プリンチ®がコラボレーションしてつくりあげた贅沢な味わいを、夏の心地よい夕暮れや川のせせらぎとともに楽しみください。



*画像はイメージです

■ **非日常空間で水辺の心地良さを五感で味わう、サマーシーズンだけのテラス空間でアペリティーボ体験を**

アリーブーモ™ リバーサイド テラスは、夏の街に涼を届ける目黒川をすぐそばに感じながらアペリティーボ体験を楽しんでいただける、サマーシーズンに登場する特別なテラス空間です。アペリティーボとは、イタリア語で食前酒を指し、夕暮れ時、ディナーの前に軽くお酒と小皿料理を楽しむイタリアに根付く食文化です。

アペリティーボの舞台となるリバーサイド テラスの天井部は、かつて蛍が飛び交った目黒川の記憶を呼び起こし、夏の夜空に瞬く星空をイメージしたライトアップで幻想的な空間を演出。フロアには、ロースタリー 東京でも販売する『JIMOTO Made+ 津軽びいどろ』で使用している青森の伝統工芸品、津軽びいどろガラスのライトが並びます。職人の伝統の手仕事で設えられた美しいデザインは、真夏の暑さをはらい見た目にも涼しさを感じられます。都会の喧騒を忘れ、非日常空間を味わえるリバーサイド テラスで、目黒川のせせらぎや夜風になびく緑の葉音を五感で味わいながら、特別なひとときをお過ごしください。

【アリビアーモ™ リバーサイド テラス詳細情報】

■実施期間

2023年7月21日(金)～8月31日(木) ※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階テラス

■ご利用方法

・予約席のご利用:『ロースタリー ピアッティーニ フライト』をご予約いただいた方が対象です

・自由席のご利用:ご予約席以外のゾーンは予約なしでご利用いただける自由席となります

■ 小皿料理とドルチェが並ぶ『ロースタリー ピアッティーニ フライト』がより華やかになって登場

リバーサイド テラスでの体験を彩るプレートとして、昨年もご好評いただいた、プリンチ®とアリビアーモ™ バーがコラボレーションしたロースタリー ピアッティーニ フライトがより贅沢な装いになって登場します。イタリア語で“小皿料理”を意味する「ピアッティーニ」。ロースタリー 東京では、お気に入りのカクテルと合わせ、たくさんの料理を少しずつ味わっていただけるようご用意しました。アリビアーモ™ バーのカクテルと相性抜群の6種のセイボリーには今年から、イタリアの夏の定番野菜ズッキーニに、濃厚な味わいのエビのアメリカヌソースで戻したクスクスを詰めた『ズッキーニのグリル』が加わります。また、カクテルやビバレッジにもぴったりの『直焼きフォカッチャ』、『パルミジャーノ レッジャーノ』、『グリーンオリーブ』の3品が彩るフォカッチャプレートもお付けし、より満足感を感じていただけるように仕立てました。カクテルを片手に、プリンチ®のシェフこだわりの品々が並んだロースタリー ピアッティーニ フライトを味わいながら、水辺の涼やかな夕涼みのひとときをお楽しみください。



■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、フォカッチャプレート ※ドリンクはセットに含まれません

■取扱店舗:アリビアーモ™ リバーサイド テラス含む、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:2023年7月21日(金)~2023年8月31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。

■販売方法:オンラインで事前予約の受付をいたします。

<https://sbux.jp/piattini2023nr>

※お電話のご予約は承っておりません

※TableCheck 社が提供するサービスにてご予約いただきます

■予約開始日:2023年7月14日(金) 10:30 から

■販売時間:16:00~、18:00~、20:00~(入替制)

※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。

■ アペリティーボ体験を彩るアリビアーモ™ バーおすすめのカクテル

アペリティーボ体験にぴったりなのが、ロースタリー 東京のテラスでくつろぐひとときをイメージして、スターバックスがオリジナルで開発したラガービール「テラス ラガー」です。ホップの華やかな風味と後味にほのかに感じるライチのような甘味が特長で、ロースタリー 東京では、生ビールスタイルでお楽しみいただけます。

さらに本イベント開催期間には、見た目にも味わいにも爽快感のある『クラシック モヒート』と、食前酒としておすすめの『ネグローニ ズバリアート』を、『JIMOTO Made+ 津軽びいどろ』の涼しげなグラスに注いでご提供いたします。びいどろグラスは、目黒川沿いに並ぶ夏の桜の緑葉や館内の銅器をイメージして、職人が一つひとつ機械を使わずに硝子を吹いて仕上げました。一杯のカクテルを楽しむ体験の中にある、あたたかみのある手触りと風合いあるガラスの透明感を通して、日本が誇る匠の技術を五感で感じてみてはいかがでしょうか。



『テラス ラガー』

Half Pint ¥900~ (店内利用のみ)

トマト、オリーブ、生ハム、チーズなどとの相性が良い、喉越し爽やかなラガービール。ロースタリー 東京のテラスでくつろぐひとときをイメージして、スターバックスがオリジナルで開発しました。



『JIMOTO Made + 津軽びいどろ 中目黒夏(上)/ロースタリー(下) 330ml』

各 ¥4,950

桜の名所である夏の目黒川の緑豊かな川沿いの様子とロースタリー 東京を表現。機械を使わず硝子を吹いて仕上げることで、美しい形状と繊細な薄さを実現しました。100色以上の色をもつといわれる津軽びいどろならではの魅力が伝わる、表情豊かなグラスです。



※表示価格は税込の総額表示となります。

■「JIMOTO Made+ シリーズ」

地元への愛着を醸成しながら、日本各地の文化や産業をリスペクトする「JIMOTO Made Series」の取り組みをさらに発展させたプロジェクト。商品の背景にある技術、文化のみならず、人と情熱とひたむきさがなせる業を、ロースタリー 東京から広く伝えるシリーズとして誕生しました。本シリーズを通して日本各地の魅力を多くの皆様に感じていただき、その地域や人、文化を知り、応援する気持ちを未来へと育んでいきたいという思いが込められています。

https://www.starbucks.co.jp/reserve/roastery/onlinestore/jimoto_made_plus/

◆取扱店舗:スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京/スターバックス公式オンラインストア

◆ 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1,811店舗（2023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一ひとりのお客様、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。