



2021年7月2日

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京で楽しめる！  
プリンチ®×TEAVANA™のスペシャルコラボレーション

平日に味わう特別な体験『ロースタリー パスティッチーニ フライト』7月7日(水)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、2021年7月7日(水)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)にてプリンチ®とTEAVANA™がスペシャルコラボレーションしたプリンチ®のこだわりが詰まったケーキや焼き菓子などと、TEAVANA™の風味豊かな味わいのティーを一緒に楽しめる『ロースタリー パスティッチーニ フライト』を平日のティータイムに販売いたします。

スターバックス日本上陸 25周年を彩る第2弾として、プリンチ®とTEAVANA™がコラボレーションします。非日常感あふれる世界観の中でこれまで出会ったことのない革新的なビバレッジと出会い、新たな発見に溢れるロースタリー 東京。その非日常のなかで、色とりどりの美しさと楽しさに包まれる『ロースタリー パスティッチーニ フライト』が登場します。“職人たちの手仕事”、“本物へのこだわり”、“五感で味わう体験”を大切にするプリンチ®の彩り豊かなケーキや焼き菓子などと、TEAVANA™の厳選された茶葉とボタニカルな素材を合わせた人気の高いティーと一緒に楽しめる商品です。『ロースタリー パスティッチーニ フライト』には、ひとつひとつ心を込めて手掛けた商品がひとつになり、スターバックス 25周年への感謝と未来に向けた想い、またコーヒーのワンダーランドであるロースタリー 東京ならではのワクワクするような、心躍る体験が詰まっています。商品名にある“パスティッチーニ”とは、イタリア語で“小さなお菓子”を意味します。イタリアでは、色とりどりのかわいらしい、パスティッチーニがショーケースにずらりと並べられ、パスティッチェリアと言われるお菓子屋さんやバールで購入することができます。



- 商品名:ロースタリー パスティッチーニ フライト
- セット内容:パスティッチーニ 8種、セイボリー3種、ティー(4種類からひとつをお選び頂けます)
- 価格:店内利用の場合 ¥4,620 (こちらの商品は店内利用のみとなります)
- 販売開始日:2021年7月7日(水)~なくなり次第終了
- 販売時間:平日 13:00-17:00 (※販売曜日・時間は変更になる可能性があります)
- 販売店舗:スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京

※表示価格は税込の総額表示となります。※一日の提供数に限りがあります。

『ロースタリー パスティッチーニ フライト』には、プリンチ®のシェフオリジナルの一口サイズの見た目にもかわいらしいケーキや焼き菓子のパスティッチーニが 8 種類と塩味のあるスコーンなどのセイボリー3 種類に、ティーと一緒に楽しみいただきます。提供させていただくティーは、TEAVANA™バーで展開している「加賀 棒 ほうじ茶」、「シトラス ラベンダー セージ」、「パイナップル コナ ポップ」、「ストロベリー ミント ウーロン」からお客様のお好みのティーをご用意いたします。TEAVANA™が大切にしている茶葉、ボタニカル、フルーツなどこだわり抜いた最高級の素材が生み出す、目をうばわれるような多彩な色、香り、味などの、今までの“お茶”の概念を大きく広げるティーと、かわいらしい見た目、さらにひとつひとつ手づくりで丁寧に作られたこだわりのパスティッチーニで心奪われるような贅沢な時間をお届けいたします。



### パスティッチーニ

#### ① 『ビニョラータマロン』

シュー生地(ビニエ)にマロンクリームと洋梨のジュレを閉じ込めたお菓子

#### ② 『ロツ』

イタリア定番のフルーツ、ランポーネ(ラズベリー)とフラーゴラ(イチゴ)を合わせたキルシュのムースケーキ

#### ③ 『ネロカカオ』

すべてがチョコレートで作られた、カカオ感が贅沢に広がるケーキ

#### ④ 『メレンゲリモーネ』

サクサクに焼いたメレンゲとレモンクリームを合わせた爽やかなお菓子

#### ⑤ 『カーリーナ』

ブッセ生地の中にバニラ風味のバタークリーム、キャラメルソースを加えたお菓子

#### ⑥ 『サレフォルマッジ』

イタリアを代表するチーズ、パルミジャーノ レッジャーノをふんだんにトッピングしたチーズケーキ

#### ⑦ 『ビスコット バニラ』

ショートブレッド生地にバニラシュガーを合わせたクッキー

#### ⑧ 『ラムレーズン』

ラムレーズンを加え、ブラウンシュガーとはちみつの優しい甘さを感じるローフケーキ

## セイボリー

### ⑨ 『水牛モッツアレラチーズのカプレーゼサンド』

イタリア産の水牛のモッツアレラチーズ のモッツアレラ ディ ブッフアラ、フルーツマト、ミニトマト、フレッシュバジルを合わせた一口サイズのサンドイッチ

### ⑩ 『ポレンタのスコーン with イタリアンハニーのマスカルポーネクリーム』

全粒粉を配合した生地に、ポレンタ粉(粗挽きのトウモロコシ粉)とブラックペッパーを練りこんだスコーンにマスカルポーネクリームとイタリア産はちみつをトッピング

### ⑪ 『安納芋のスコーン with カラスミのマスカルポーネクリーム』

安納芋のスコーンに、7 種のスパイスとボツタルガ(カラスミ)の旨味を合わせたマスカルポーネクリームを添えて塩味がマッチした食事系のスコーン

## ティー

4 種類のティーの中からお客様にお好みのもの 1 種類を選択いただきご用意いたします。

### ① 『加賀 棒 ほうじ茶』

若く柔らかな一番茶の茎を使用し、火入れを浅くしながらも熟練の技術で丁寧に芯までふっくらと焙じることで、薔薇のような華やかな香りと、やさしく甘い余韻を感じることができる

### ② 『シトラス ラベンダー セージ』

爽快なサジー、オレンジやパイナップル、アップルが互いの味わいを引き立て合い、フローラルなラベンダーとセージがやわらかな風味が楽しめる

### ③ 『パイナップル コナ ポップ』

トロピカルなパイナップルの風味とシトラスを思わせるキレのある酸味に、甘い後味が楽しめる

### ④ 『ストロベリー ミント ウーロン』

ジューシーなストロベリーやアップル、酸味のあるハイビスカス、フローラルな烏龍茶の風味とほのかなミントの後味が特徴

#### ◆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。現在、全世界 83 か国で 32,000 店舗以上、日本全国 47 都道府県において 1,628 店舗 (2020 年 12 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 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。

お客様からのお問い合わせ先 0120-336-388

※間違い電話が多くなっておりますのでお気を付けください  
(10:00-18:00 年中無休、国際電話、IP 電話からは 03-5745-5890)