



AMERICAN CUT

報道関係者各位

2025 年 10 月 29 日

スカルペッタ東京

NY 発ステーキハウス「American Cut」がスカルペッタ東京に登場

— 両ブランドの DNA が交わる期間限定ポップアップ —

2025 年 12 月 2 日（火）～ 2026 年 2 月 28 日（土）開催

アメリカ・ニューヨークに本店を持つモダン・イタリアンのアジア1号店「スカルペッタ東京」（所在地：東京都港区虎ノ門、支配人：石橋 大輔）は、2025 年 12 月 2 日（月）から 2026 年 2 月 28 日（土）までの期間限定で、本店の「Scarpetta New York」と同じく「LDV Hospitality」が運営するモダン・ステーキハウス「American Cut」とのコラボレーションによる特別ポップアップイベントを開催いたします。

期間中は、「American Cut」のエネルギッシュなメニューをコース仕立てでご堪能できる特別ディナー「American Cut Signature Dinner」と、「スカルペッタ東京」の洗練されたホスピタリティが会う、特別なダイニング体験をお届けします。



▲「American Cut Signature Dinner」イメージ

ニューヨークのエネルギーを、スカルペッタ東京で

今回のポップアップでは、「American Cut」のシグニチャーメニューを味わえる特別コースをご用意しました。シーフードのコールドアペタイザーに始まり、名物の「ロブスターのスパイシービスク テキサストースト」、そしてメインには豪快に焼き上げた 500g の国産牛 T ボーンステーキ（2 名様分）を。オニオンリングや野菜のピュレなど、定番のサイドディッシュも合わせてお楽しみいただけます。コースの締めくくりには、アメリカンダイナーを思わせる「クラッカージャックサンデー」。キャラメルポップコーンとピーナッツブリトルを大胆に重ね、遊び心とボリュームを詰め込んだ一品です。

クラシックなステーキハウス文化を再解釈し、大胆さと洗練さを併せ持つ“現代のニューヨークグリル体験”を東京・虎ノ門で。いつものスカルペッタとは異なる、エネルギッシュでスピリットあふれる夜をご体験ください。

<コース概要>

「American Cut Signature Dinner」(全7品)

RAW BAR

- ・ MARKET CEVICHE – Lime, Onion, Cilantro
本日のセヴィーチェ
- ・ TUNA TARTARE – Avocado, Wasabi aioli
マグロのタルタル
- ・ SHRIMP COCKTAIL – Batch 21 cocktail sauce
シュリンプカクテル



APPETIZER

- ・ CHILI LOBSTER WITH TEXAS TOAST
ロブスターのスパイシービスク テキサストースト



STEAK

- ・ JAPANESE BEEF T-BONE STEAK 500g (for 2 people)
国産牛のTボーンステーキ 500g (2名様分)



SAUCES

RED WINE / CHIMICHURRI / PEPPERCORN

赤ワイン / チミチュリ / ペPPERコーン

SIDES

- ・ SUNCHOKED SPINACH – Fontina, Smoked Salt
キクイモとほうれん草のピューレ
- ・ POTATO PUREE – Local Butter
マッシュポテト
- ・ AC ONION RINGS – American Cut Secret Sauce
オニオンリング “アメリカンカット・シークレットソース”



DESSERT

CRACKER JACK SUNDAE

- Caramel Popcorn, Peanut Brittle, Popcorn Ice Cream
クラッカージャックサンデー



COFFEE

コーヒー

提供概要

提供期間：2025年12月2日（火）～2026年2月28日（土）

料金：お一人様 15,000 円（税込・サービス料別）

時間：17:30～20:30 L.O.（土曜 17:00～20:30 L.O.）

※シェアスタイルコースとなります。※入荷の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※2025年12月19（金）～27日（土）はクリスマス営業のため販売休止となります。

American Cut <https://www.americancutsteakhouse.com/>

2013年にニューヨーク・トライベッカで誕生したモダン・ステーキハウス。

“ステーキハウス”というニューヨークのクラシックな食文化を敬いながらも現代的な感性を融合させ、定番料理やカクテルに独創的なスタイルを提案しています。代表的な「チリロブスター」や「パストラミ・リブアイ」に加え、40oz（約1.1kg）のトマホークチョップのフランベやスモーク・オールドファッションなど、テーブルサイドで仕上げる演出も魅力のひとつ。“WORLD’S 101 BEST STEAK RESTAURANTS”や、“TIME OUT NEW YORK”、“Condé Nast Traveler”などのメディアにも、アメリカを代表するステーキハウスとして選出されており、力強くも洗練された味わいで、ニューヨークのダイニングシーンを象徴するレストランとして高く評価されています。

LDV Hospitality <https://ldvhospitality.com/>

LDV Hospitality は、2008年にニューヨークで創業し、世界各地でレストランやバーを展開するプティック・ホスピタリティグループ。

モダン・イタリアン「Scarpetta」、モダン・ステーキハウス「American Cut」など9ブランドを運営しています。その理念の根幹にあるのは、「La Dolce Vita（ラ・ドルチェ・ヴィータ）＝“良き人生”」という哲学。誠実な料理、温かなサービス、洗練された空間を通じて、ゲストに喜びと余韻をもたらす体験を創り出しています。

Scarpetta

2008年、ニューヨークで最もファッショナブルなトレンド集積地であるミートパッキング地区に開業しました。現在はセントジェームズに移転し、“a dinner party of effortless elegance”（気取らない、でもエレガントなサービス）でセレブリティや本物を知る大人達も足繁く通うニューヨークの人気イタリアンレストランとして、愛され続けています。現在はアメリカ国内を含む6カ国8店舗*を展開しており、ニューヨーク・タイムズ紙から3つ星の評価を獲得。世界から注目されているレストランです。※2025年10月29日時点

Scarpetta ロゴの由来



スカルペッタのシグネチャーメニュー「トマトバジル」のソースと同じ色をロゴカラーに使用し、お皿に残ったソースをパンですくった時(スカルペッタ)に残る痕跡を表現。お皿に残ったソースでも、見方によっては芸術のように美しいという創業者ジョン・メドウの想いが込められています。

スカルペッタ東京 店舗概要

レストラン名 : スカルペッタ東京

住所 : 東京都港区虎ノ門 4-1-1 神谷町トラストタワー1F

電話番号 : 03-6450-1360

営業時間 : 火-金 17:30-23:00 (L.O. 22:00)

土曜 14:00-23:00 (L.O. 21:30)

※日曜、月曜定休

年末年始休業 : 2025年12月28日(日)～2026年1月5日(月)

座席数 : 157席 (メインダイニング 64席/バー34席/テラス 37席/個室 3室 6名・10名・12名)

オンライン予約 : <https://www.tablecheck.com/shops/scarpetta-tokyo/reserve>

ホームページ : <https://scarpettatokyo.com/>

Instagram : <https://www.instagram.com/scarpettatokyo/>



<報道関係者様からのお問い合わせ先>

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社

マーケティング部 マーケティング・広報担当: 神事 まゆみ

TEL: 03-6409-2805 E-MAIL: pr@mt-restaurant.com