

**【スカルペッタ東京】神谷町で、冬のご褒美時間。
冬限定「チョコレート&ストロベリー」アフタヌーンティー&
シャンパン・フリーフロー付きバープラン登場**

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 月から 2026 年 2 月末まで、甘く香るチョコレートと、フレッシュなストロベリーのマリアージュをテーマにした毎週土曜日限定のアフタヌーンティー「Chocolate & Strawberry Afternoon Tea」と、ディナータイムにローラン・ペリエのシャンパン・フリーフローとともに楽しむ「Chocolate & Strawberry Dolce Vita」をご提供いたします。



スカルペッタは、2008 年にニューヨークで誕生して以来、現地の食通たちに愛され続けているモダン・イタリアンの名店。2021 年にアジア初上陸を果たした「スカルペッタ東京」では、“**季節の恵みと伝統菓子で彩る、イタリアを旅するモダン・ティータイム**”をテーマに、季節ごとに異なる世界観でお届けするアフタヌーンティーシリーズを展開しています。

この冬は、“**チョコレート&ストロベリー**”をテーマに、心ときめく冬限定アフタヌーンティー「Chocolate & Strawberry Afternoon Tea」が登場。サラミに見立てたチョコレートスイーツ“サラメ・ディ・チョコラート”、艶やかなグラサージュで仕上げたチョコレートの“セミフレッド”、チョコレートクッキー“モスタッチョーリ”など、イタリア各地の郷土菓子をモダンにアレンジしたショコラスイーツを取り揃えました。

また、バーエリア限定で、シャンパン「ローラン・ペリエ ラ キュヴェ」を心ゆくまで堪能できるフリーフロー付きプランもご用意。スカルペッタの人気料理を気軽なシェアスタイルで味わいながら、締めくくりにはチョコレート&ストロベリーのデザートプレートをお楽しみいただけます。

季節の食材をモダンに昇華したスカルペッタ東京ならではの特別プランで、冬のきらめきに満ちた、上質で華やかな時間をゆったりとお楽しみください。

<メニュー概要>

土曜限定アフタヌーンティー「Chocolate & Strawberry Afternoon Tea」

■スイーツ

- ・サラミに見立てたチョコレートスイーツ “サラメ・ディ・チョココラート”
- ・スパイス香るチョコレートクッキー “モスタッチョーリ”
- ・チョコレートといちごのマリトッツォ
- ・グラサージュ仕立てのチョコレートセミフレッド
- ・チョコレートとオレンジ・ピールのエクレア
- ・ホワイトチョコレートといちごのパナコッタ
- ・ボネ風ブディーノ
- ・ダブルベリーケーキ



■セイボリー

- ・帆立のタルタルとカリフラワーのムース
- ・紫人参のトルタ フォアグラとバルサミコ
- ・生ハムといちごの薄焼きクレープ “クレスペッレ”
- ・蛸のアランチーニ 炭とグアゼットソース



■コーヒー&ティー フリーフロー2 時間制 (L.O. 90 分)

【コーヒーセレクション】 アメリカーノ、カフェラテ、カプチーノ、エスプレッソ

【ハーニー&サンズティーセレクション】 4 種類のティー、3 種類のハーブティー、1 種類のデカフェティー

価格：6,000 円 (税込・サービス料別)

販売期間：2025 年 12 月 6 日 (土) ～2026 年 2 月 28 日 (土)

時間：14:00～16:00 のご入店で 2 時間制 (L.O. 90 分)

※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

※前日までに要予約

<メニュー概要>

テラス&バー限定 シャンパン・フリーフロー付きプラン「Chocolate & Strawberry Dolce Vita」

■冷菜 本日の前菜

■パスタ スカルペッタシグネチャー トマトバジルのスパゲッティ

■メイン 骨付き豚ロースのミラノ風カツレツ

■デザート チョコレートとストロベリーのスイーツプレート

- ・サラミに見立てたチョコレートスイーツ “サラメ・ディ・チョココラート”
- ・スパイス香るチョコレートクッキー “モスタッチョーリ”
- ・チョコレートといちごのマリトッツォ
- ・グラサージュ仕立てのチョコレートセミフレッド
- ・チョコレートとオレンジ・ピールのエクレア
- ・ホワイトチョコレートといちごのパナコッタ
- ・ボネ風ブディーノ
- ・ダブルベリーケーキ



■ドリンク フリーフロー2時間制 (L.O. 90分)

シャンパン「ローラン・ペリエ ラ キュヴェ」、白・赤ワイン、ビール、モクテル2種類を含むカクテル15種類、ソフトドリンク3種類

価格：11,000円 (税込・サービス料別)

販売期間：2025年12月2日(火)～2026年2月28日(土)

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

※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

※前日までに要予約

Scarpetta とは

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30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・メドゥ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/>

インスタグラム：<https://www.instagram.com/scarpettatokyo/>

※個室をご利用の場合は別途室料20,000円/3時間をいただきます



<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