

【スカルペッタ東京】土曜限定のアフタヌーンティーを平日にも拡大
秋の実りを味わう「Autumn Harvest Afternoon Tea」9月1日スタート
～ぶどう・洋梨・いちじく・栗で仕立てた8種のスイーツ。おひとり様向けセットも新登場～

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、2026年9月1日(火)より、これまで土曜日限定で提供してきたアフタヌーンティーを平日にも拡大します。

秋のコレクション「Autumn Harvest Collection」では、ぶどう、洋梨、いちじく、栗を使用した8種のスイーツを楽しむ「Autumn Harvest Afternoon Tea」を、火曜から土曜まで提供。さらに、おひとり様でも楽しめる1名様用セットを新たにご用意しました。

またディナータイムには、同じ8種の秋のスイーツプレートを楽しむ、季節限定のシャンパンフリーフロープラン「Autumn Harvest Terrace Dolce Vita」もお届けいたします。



▲「Autumn Harvest Afternoon Tea シャインマスカット ジュレップ付」イメージ

Scarpetta 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・レストラン。2022 年にアジア初上陸を果たしたスカルペッタ東京では、ニューヨークらしい洗練に日本の四季を重ね、季節ごとに異なるテーマのコレクションを展開しています。

今秋は、「秋の果実を艶やかに。深まりゆく季節と実りの余韻を。」をコンセプトに、ぶどう、洋梨、いちじく、栗などの秋の恵みを、マリトッツォやセミフレッド、パンナコッタなど、表情豊かな8種のスイーツに仕立てました。

秋の定番スイーツ「モンブラン」をはじめ、瑞々しいぶどうを合わせたシュークリーム、洋梨のセミフレッド、いちじくのマリトッツォ、マロンのブディーノなどを一つのプレートにし、イタリアの菓子文化を感じるラインアップで、モダンイタリアンならではの秋の味わいをお届けします。

セイボリーには、焼き茄子のムースとサーモン、フェンネルのタルタルを合わせた一品や、紫芋とフォアグラのトルタ、生ハムとシャインマスカットを包んだ薄焼きクレープ[®]「クレスペッレ」、トリュフが香るきのこの“アランチーニ”をご用意。深みを増していく季節とともに、艶やかな秋の実りをお楽しみください。

■土曜限定から火曜～土曜へ。おひとり様向けセットも新登場

これまで土曜日限定で提供してきたアフタヌーンティーを、今秋から平日にも拡大。火曜から土曜まで、平日のゆったりとしたティータイムにも、週末の少し特別な午後にもお楽しみいただけるようになります。

さらに、1名様用のセットを新たにご用意。ご友人や大切な方とのひとときはもちろん、自分へのご褒美に季節のスイーツをゆっくりと味わう時間にも、気軽にお楽しみいただけます。

<メニュー概要>

秋限定アフタヌーンティー オータムハーベストアフタヌーンティー「Autumn Harvest Afternoon Tea」

価格：6,000円／ノンアルコールカクテル「シャインマスカット ジュレップ」*付 7,000円（税込・サービス料別）

販売期間：2026年9月1日（火）～11月28日（土）

提供日：火曜～土曜 ※日曜・月曜定休

時間：火曜～金曜 13:00～13:30 の入店、土曜 13:00～16:00 のご入店で2時間制（L.O.90分）

■スイーツ〈秋のスイーツプレート〉

- ・モンブラン
- ・ぶどうのシュークリーム
- ・洋梨のセミフレッド
- ・いちじくのマリトッツォ
- ・いちじくとナッツのトルタ
- ・マロンのブディーノ
- ・ぶどうのパンナコッタ
- ・洋梨とぶどうのケーキ

■セイボリー

- ・焼き茄子のムース サーモンとフェンネルのタルタル
- ・紫芋とフォアグラのトルタ
- ・生ハムとシャインマスカット 薄焼きクレープ[®]「クレスペッレ」
- ・きのこの“アランチーニ” トリュフ風味

■コーヒー&ティー

フリーフロー2時間制（L.O.90分）

※1名様よりご予約いただけます ※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 ※前日までに要予約

*「シャインマスカット ジュレップ」は、単品2,000円（税込・サービス料別）でもご注文いただけます

シャンパン・フリーフロー付きシェアディナーコース「Autumn Harvest Terrace Dolce Vita」

「ローラン・ペリエ ラ キュヴェ」プラン お一人様 12,000 円 (税込・サービス料別)

「テルモン レゼルヴ ブリュット」プラン お一人様 13,000 円 (税込・サービス料別)

販売期間：2026 年 9 月 1 日 (火) ～11 月 28 日 (土)

時間：17:30～20:30 L.O. (土曜 14:00～20:30 L.O.)

■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 豚ロースのミラノ風カツレツ

■デザート 〈秋のスイーツプレート〉

- ・モンブラン
- ・ぶどうのシュークリーム
- ・洋梨のセミフレッド
- ・いちじくのマリトツォ
- ・いちじくとナッツのトルタ
- ・マロンのブディーノ
- ・ぶどうのパンナコッタ
- ・洋梨とぶどうのケーキ



▲「Autumn Harvest Terrace Dolce Vita」イメージ

■ドリンク フリーフロー 2 時間制 (L.O. 90 分)

シャンパン、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

※2 名様よりご予約いただけます ※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 ※前日までに要予約

※写真はすべてイメージ

Scarpetta とは

2008 年、ニューヨークのファッションとカルチャーが交差するミートパッキング地区に開業。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 4 カ国 5 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。※2026 年 8 月 7 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。

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 : <ランチ> 火-土 11:30-15:00 (L.O. 14:00)
 <ティー> 火-土 14:00 - 16:00 のご入店で2時間制 (L.O. 90分)
 <ディナー> 火-金 17:30-23:00 (L.O. 22:00) 土 17:00-23:00 (L.O. 21:30)
定休日 : 日曜・月曜
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・10・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

セールス&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