

2026 年 10 月 19 日

スカルペッタ東京

報道関係者各位

ニューヨーク発モダン・イタリアン「スカルペッタ東京」 クリスマスディナー「Scarpetta Natale 2026」

特別な夜をモダン・イタリアンとともに。今年初となるクリスマスランチも登場。

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 12 月 18 日（金）～26 日（土）限定で、ホリデーシーズンに向けた特別なコース「**Scarpetta Natale 2026**」をご提供いたします。



▲「Natale La Dolce Vita 2026」イメージ

「スカルペッタ東京」では、本場ニューヨーカーが愛してやまないニューヨーク流のモダン・イタリアンを、アジア唯一の拠点として東京ならではのエッセンスを加え、洗練されたサービスと空間とともにお届けしてまいりました。

今年の「Scarpetta Natale 2026」は、スカルペッタらしいモダン・イタリアンに、クリスマスエッセンスを散りばめた特別なコース。

ディナーには、オマール海老や甘鯛、あか牛フィレ肉などを取り入れた 2 種類のコースをご用意しました。リースを思わせる前菜や、金箔をあしらったコンソメ、雪景色を思わせるデザートなど、料理の盛り付けにもクリスマスらしいエッセンスをさりげなく取り入れています。

また今年は、スカルペッタ東京初となるクリスマスランチも登場。シグネチャーの「トマトとバジルのスパゲッティ」をはじめ、国産牛のグリルなどを楽しめる全 4 品をご用意しました。

スカルペッタ東京で、料理と会話を囲む、いつもより少し特別なクリスマスをお楽しみください。

◆Scarpetta らしいモダン・イタリアンで楽しむ、特別なクリスマスディナー

「Natale La Dolce Vita」(18,000 円) は、マグロ中トロの炙りとボッコンチーニのカプレーゼに、オシェトラキャビアとザクロを添えた一皿からスタート。リースを思わせる盛り付けで、クリスマスらしさをさりげなく表現しています。続いて、オマール海老を包んだトルテッリを、金箔をあしらったコンソメに浮かべてご提供します。

スカルペッタのシグネチャー「トマトとバジルのスパゲッティ」に続き、魚料理には、香ばしく焼き上げた甘鯛の鱗焼きを。カリフラワーのピューレとシャンパンの泡を合わせ、軽やかに仕上げました。メインには、あか牛フィレ肉とフォアグラを合わせたロッシーニ風の一皿に、レンズ豆のスフォルマートを添えています。

デザートは、ホワイトチョコレートのムースと柚子シャーベット。白を基調とした盛り付けで雪景色を思わせ、クリスマスの余韻を感じる一皿に仕上げました。

「Natale New York」(15,000 円) もご用意しています。

「Natale La Dolce Vita」18,000 円 (税込・サービス料別)

■Starter

マグロ中トロの炙りとボッコンチーニのカプレーゼ
オシェトラキャビアとザクロ

■Appetizer

コンソメに浮かべたオマール海老のトルテッリ

■Pasta

スカルペッタシグネチャー トマトとバジルのスパゲッティ

■Fish

甘鯛の鱗焼き カリフラワーのピューレ シャンパンの泡

■Main Dish

あか牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風 レンズ豆のスフォルマート

■Dessert

ホワイトチョコレートのムース 柚子シャーベット

■Coffee or Tea

コーヒー or ハーニーアンドサンズティー



「Natale New York」15,000 円 (税込・サービス料別)

■Starter

マグロ中トロの炙りとボッコンチーニのカプレーゼ
オシェトラキャビアとザクロ

■Appetizer

蛸のブレゼ アーティチョークとセロリ

■Pasta

スカルペッタシグネチャー トマトとバジルのスパゲッティ

■Fish

甘鯛の鱗焼き カリフラワーのピューレ シャンパンの泡



■Main Dish

国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース レンズ豆のスフォルマート

■Dessert

ホワイトチョコレートソースのムース 柚子シャーベット

■Coffee or Tea

コーヒー or ハーニーアンドサンズティー

◆今年初登場。「Natale Lunch」 スカルペッタ東京のクリスマスランチ

今年は、スカルペッタ東京で初となるクリスマスランチをご用意しました。

マグロ中トロの炙りとボッコンチーニのカプレーゼから、シグネチャーの「トマトとバジルのスパゲッティ」、国産牛のグリルへ。そして、デザートには、ホワイトチョコレートソースのムースと柚子シャーベットをご用意しました。料理の盛り付けにはクリスマスらしいエッセンスをさりげなく取り入れ、全4品でお楽しみいただけます。

「Natale Lunch」 8,000 円（税込・サービス料別）

■Appetizer

マグロ中トロの炙りとボッコンチーニのカプレーゼ

■Pasta

スカルペッタシグネチャー トマトとバジルのスパゲッティ

■Main Dish

国産牛のグリル 赤ワインソース

レンズ豆のスフォルマート

■Dessert

ホワイトチョコレートソースのムース 柚子シャーベット

■Coffee or Tea

コーヒー or ハーニーアンドサンズティー



提供概要

提供期間：2026 年 12 月 18 日（金）～26 日（土）※20 日（日）は休業

時間：ディナー 17:30-20:30 ご入店

※12 月 24 日（木）～25 日（金）2 部制

第1部 17:30～18:00 入店 / 第2部 20:00～20:30 入店

ランチ 11:30 - 15:00 (L.O. 14:00)

※12 月 24 日（木）～25 日（金）は、ご利用時間を2時間とさせていただきます。

※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。

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 10 月 19 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：＜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)

※日曜、月曜定休

※2026年は12月26日(土)まで、2027年は1月5日(火)より営業いたします

座席数：158席

(メインダイニング 60席/バー34席/テラス 36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