

2026年2月17日
スカルペッタ東京

【スカルペッタ東京】艶やかな赤が、春を彩る

「Spring Strawberry Collection」

アフタヌーンティー&シャンパン・フリーフロー付きコース 2026年3月スタート — 桜の季節に合わせ、春限定の特別営業も —

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3月から5月末まで、艶やかな赤が春を彩る、毎週土曜日限定のアフタヌーンティー「Spring Strawberry Afternoon Tea」と、ディナータイムにシャンパン・フリーフローとともに楽しむストロベリーのスイーツプレート付きシェアコース「Spring Strawberry Terrace Dolce Vita」を発売いたします。



▲「Spring Strawberry Afternoon Tea」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・イタリアンの名店。2022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。

この春は、赤の濃淡や艶、ローズの香り、ベリーの余韻を重ねることで、ストロベリーをScarpettaらしい感性で表現しました。

スイーツは、ピンク色のクリームが印象的な“いちごのモンブラン”をはじめ、イタリアの伝統的なシュークリーム“ビニエ”、いちごに見立てた“セミフレッド”、艶やかな“ルージュマカロン”など、味わいだけでなく視覚的な美しさにもこだわったラインナップ。セイボリーやティー&コーヒーとともにをお楽しみください。

またディナータイムには、シャンパンを心ゆくまで堪能できるフリーフロー付きコースもご用意。人気料理を気軽なシェアスタイルで味わいながら、締めくくりにはアフタヌーンティーと同様のストロベリーのスイーツプレートをご用意しています。

春の光に映える赤、一口ごとに重なる香りと余韻。「スカルペッタ東京」が提案する、少し大人なストロベリコレクションをご体験ください。

さらに3月から4月にかけては、店内やテラスから桜を望むことができる特別な季節。歓送迎会など、大切な節目の集まりが増えるこの時期に合わせ、通常は定休日となる月曜日も期間限定で営業いたします。昼はアフタヌーンティー、夜はシャンパン・フリーフロー付きディナーコースとともに、春のひとときをゆったりとお楽しみいただけます。

<メニュー概要>

土曜日限定アフタヌーンティー 「Spring Strawberry Afternoon Tea」

価格：6,000円（税込・サービス料別）

販売期間：2026年3月7日（土）～5月30日（土）※土曜日限定

時間：14:00～16:00のご入店で2時間制（L.O. 90分）

■スイーツ

・いちごに見立てたセミフレッド

いちごのフォルムが目を惹く艶やかなアイスケーキ。見た目の愛らしさとなめらかな口どけが印象的。

・ルージュマカロン

鮮やかなルージュカラーの生地でストロベリーチョコクリームをサンド。艶やかな佇まいの王道スイーツ。

・いちごのモンブラン

ストロベリークリームを絞り上げた、ピンク色が映えるモンブランはやさしい甘さと軽やかな後味。

・イタリア伝統のシュークリーム“ビニエ”

サクッとしたクッキーシューにストロベリー＆カスタードクリームといちごをサンド。

軽やかな食感と甘酸っぱさのバランスが楽しめる。

・ブティーノ・ロツソ ラズベリーチュイール

なめらかな食感のプリンにローズのジュレが鮮やかに映える。チュイールがアクセントに。

・いちごのマリトツオ

ブリオッシュ生地に生クリームをたっぷりと。いちごをのせ、真っ赤なラズベリーパウダーをまとわせた春らしい一品。

・ローズ香るパンナコッタ

赤いジュレが煌めき、ほんのりローズが香るパンナコッタ。華やかな香りと爽やかな後味。

・ダブルベリーケーキ

ショコレート生地にクリームを重ね、いちごとブルーベリーをトッピングしたミニケーキ。



■セイボリー

・帆立のタルタルとグリーンピースのムース

・アスパラガスとフォアグラのトルタ

・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

※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

シャンパン・フリーフロー付きディナーコース 「Spring Strawberry Terrace Dolce Vita」

販売期間：2026年3月3日（火）～5月30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 ストロベリーのスイーツプレート



- ・いちごに見立てたセミフレッド
- ・ルージュマカロン
- ・いちごのモンブラン
- ・イタリア伝統のシュークリーム“ビニエ”
- ・ブディーノ・ロッソ ラズベリーチュイール
- ・いちごのマリトツオ
- ・ローズ香るパンナコッタ ベリーのジュレ
- ・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、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

「ローラン・ペリエ ラ キュヴェ」プラン

価格：11,000円（税込・サービス料別）

※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

「テルモン レゼルヴ ブリュット」プラン

価格：12,174円（税込・サービス料別）

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5カ国6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2月16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。

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
※3,4月は月曜日も特別営業いたします
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/scarpettatokyo/reserve>
ホームページ：<https://scarpettatokyo.com/>
インスタグラム：<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