

【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を彩る、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ー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クーキ。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“ピニエ”

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。

・ブディーノ・ロッソ 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。

・いちごのマリトッツォ

ブリオッシュ生地に生クリームをたっぷり。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

チ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چی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
- ・いちごのマリトッツォ
- ・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)

「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)

※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 : 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/scarpetta-tokyo/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