

【スカルペッタ東京】艶やかなイエローが夏を彩る

「Summer Tropical Collection」

シャンパン・フリーフロー付きディナーコース&土曜限定 Afternoon Tea

2026年6月2日(火)スタート

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6月2日(火)より、マンゴーやパイナップルなど夏らしい華やかなフルーツを使用した夏季限定コレクション「Summer Tropical Collection」をスタートいたします。



▲「Summer Tropical Terrace Dolce Vita」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、季節ごとに異なるテーマで展開するコレクションシリーズを通して、ニューヨークらしい洗練と日本の四季を掛け合わせた体験をお届けしています。

この夏のテーマは、「艶やかなイエロー」。マンゴーやパイナップルなどのトロピカルフルーツを主役に、果実の香りや彩り、軽やかな余韻を表現しました。スイーツプレートには、「パイナップルのカタラーナ」や「ライチ香るマCHEDONIA」、「マンゴーのセミフレッド・ドーロ」など、夏らしい透明感を感じるラインナップです。

ディナータイムに提供する「Summer Tropical Terrace Dolce Vita」では、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」やメインディッシュとともに、シャンパン・フリーフローとトロピカルスイーツプレートを。夏の夜風が心地よいテラス席や開放感あふれるダイニングで、都会の喧騒を忘れるようなひとときをお過ごしください。

土曜限定の「Summer Tropical Afternoon Tea」は、自然光が差し込む店内で楽しむ、涼やかなアフタヌーンティー。イタリアンのエッセンスを取り入れたセイボリーとともに、夏らしい彩りを感じるティータイムをお届けします。

昼と夜、それぞれ異なる表情を見せる「Summer Tropical Collection」。スカルペッタ東京が提案する、都会的なサマータイムをお楽しみいただけます。

<メニュー概要>

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

「ローラン・ペリエ ラ キュヴェ」プラン 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 12,174 円 (税込・サービス料別)

販売期間：2026年6月2日(火)～8月29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〈トロピカルスイーツプレート〉

- ・パイナップルのカタラーナ
- ・トロピカルフルーツのトルタ
- ・パイナップルとマンゴ어의ケーキ
- ・ライチ香るマCHEDニア
- ・マンゴ어의ブディーノ アセロラのジュレ
- ・マンゴ어의マリトッツォ
- ・パイナップルのエクレア
- ・マンゴ어의セミフレッド・ドーロ

■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

※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

土曜限定アフタヌーンティー「Summer Tropical Afternoon Tea」

価格：6,000 円 (税込・サービス料別)

販売期間：2026年6月6日(土)～8月29日(土)

時間：14:00～16:00 のご入店で2時間制 (L.O. 90分)

■スイーツ〈トロピカルスイーツプレート〉

- ・パイナップルのカタラーナ
- ・トロピカルフルーツのトルタ
- ・パイナップルとマンゴ어의ケーキ
- ・ライチ香るマCHEDニア
- ・マンゴ어의ブディーノ アセロラのジュレ
- ・マンゴ어의マリトッツォ
- ・パイナップルのエクレア
- ・マンゴ어의セミフレッド・ドーロ

■セイボリー

- ・マグロのタルタル 枝豆のムース
- ・トウモロコシ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”
- ・蛸のアランチーニ 竹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

【ティーセレクション】紅茶4種類、ハーブティー3種類、デカフェティー1種類

※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 5 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

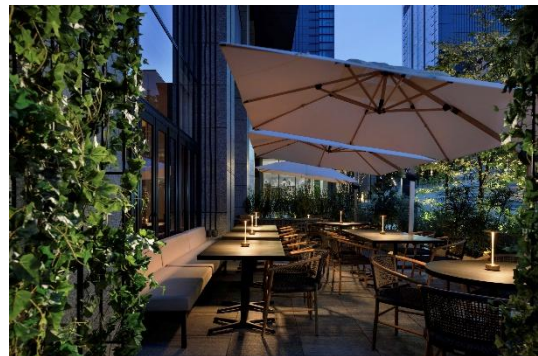
営業時間 : 火-金 17:30-23:00 (L.O. 22:00)
土曜 14:00-23:00 (L.O. 21:30) ※日曜、月曜定休

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/>

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

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