

**【スカルペッタ東京】NY 発モダンイタリアンのランチに
ピエール・エルメ・パリのマカロン&ショコラが登場。**

2026年7月より提供開始

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)では、2026年7月1日(水)より、ランチメニュー「New York Brunch」とコース仕立てのランチ「Madison Avenue」に、食後のコーヒーまたはティーとともに楽しめる「ピエール・エルメ・パリ」のマカロン&ショコラが登場します。



▲「New York Brunch with PIERRE HERMÉ PARIS」イメージ

「スカルペッタ東京」では、2026年6月2日(火)よりランチ営業を開始。「カジュアルランチの、その先へ。」をテーマに、前菜とメインを選べるブランチスタイルのランチセット「New York Brunch」と、コース仕立てのランチ「Madison Avenue」の2つのスタイルをご用意しています。

「New York Brunch」は、ブレッドバスケットに加え、前菜とメインをそれぞれお選びいただけるブランチスタイルのランチセットです。カプレーゼやアサイーボウル、生ハムと季節のフルーツのサラダなどの前菜に、オムレツ、エッグベネディクト、リコッタパンケーキなど、ニューヨークらしい軽やかなメインを組み合わせるとお楽しみいただけます。

また、ビジネスランチや会食にも最適なコース仕立てのランチ「Madison Avenue」は、スカルペッタのシグニチャーである「トマトバジルスパゲッティ」を含むイタリアンのコースで、落ち着いた空間の中、前菜からデザートまでゆっくりとお楽しみいただけます。

7月からは、2つのランチスタイルで、食後のコーヒーまたはティーとともに、「ピエール・エルメ・パリ」のマカロン&ショコラをご用意。繊細で華やかな味わいの小菓子を添えて、カジュアルなブランチからコース仕立てのランチまで、最後まで心地よい余韻が続く、スカルペッタ東京らしいランチタイムをご提案します。

■メニュー概要

New York Brunch with PIERRE HERMÉ PARIS 3,304 円 (税込・サービス料別)

販売開始日：2026年7月1日(水)

提供時間：11:30~15:00 (L.O. 14:00)

ブレッドバスケット

クロワッサン・ストロベリークロワッサン・フォッカッチャ・バナナブレッド・ホールウィートブレッド

前菜 (いずれか1品)

- ・マーケットサラダ
- ・カプレーゼ
- ・アサイーボウル
- ・ひよこ豆とサヴォイキャベツのミネストローネ
- ・生ハムと季節のフルーツのサラダ

メイン (いずれか1品)

- ・モッツアレラチーズとマッシュルームのオムレツ 熟成ベーコンのグリル
- ・ほうれん草と熟成ベーコンのエッグベネディクト
- ・アボカドトースト
- ・アーモンドフレンチトースト
- ・リコッタパンケーキ
- ・アトランティックサーモンのソテー (+1,500円)
- ・鶏もも肉のロースト (+1,000円)
- ・アンガス牛のグリル チミチュリソース (+1,500円)

ピエール・エルメ・パリ

- ・マカロン&ショコラ

コーヒー or ティー お食事中とお食事後にそれぞれお楽しみいただけます。



Madison Avenue with PIERRE HERMÉ PARIS 5,000 円 (税込・サービス料別)

販売開始日：2026年7月1日(水)

提供時間：11:30~15:00 (L.O. 14:00)

前菜 (いずれか1品)

- ・カンパチのカルパッチョ
- ・生ハムと季節のフルーツのサラダ

パスタ

- ・トマトバジルのスパゲッティ

メイン (いずれか1品)

- ・アトランティックサーモンのソテー
- ・鶏もも肉のロースト
- ・アンガス牛のグリル 赤ワインソース (+500円)

デザート

- ・ニューヨークチーズケーキ 季節のソルベ

ピエール・エルメ・パリ

- ・マカロン&ショコラ

ブレッド、コーヒー or ティー付

※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 6 月 24 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：<ランチ> 火-土 11:30-15:00 (L.O. 14:00)

<アフタヌーンティー> 土曜 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 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