ニュースリリース

2026 年 11 月 19 日
スカルペッタ東京

【スカルペッタ東京】いちごとチョコレートの冬限定アフタヌーンティー
「Winter Chocolate & Strawberry Afternoon Tea」12 月 1 日より登場
～ベリーとチョコレートの華やかなスイーツ 8 種。ディナーにはシャンパンフリーフロー付きプランも～

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 12 月 1 日（火）から 2027 年 2 月 27 日（土）まで、いちごとチョコレートをテーマにした冬限定の「Winter Chocolate & Strawberry Afternoon Tea」を提供いたします。
また、ディナータイムには、同じ 8 種のウィンタースイーツプレートを楽しめるシャンパン・フリーフロープラン「Winter Chocolate & Strawberry Terrace Dolce Vita」もご用意いたします。



▲「Winter Chocolate & Strawberry Afternoon Tea ストロベリーミニサンデー付き」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・レストラン。2022 年にアジア初上陸を果たしたスカルペッタ東京では、2025 年秋より「四季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、アフタヌーンティーとシャンパン・フリーフロー付きプランを季節ごとに展開しています。

この冬は、いちごやグリオットチェリーなどのベリーと、チョコレートの多彩な味わいを楽しむ８種のスイーツをご用意。ベリーの鮮やかな赤やピンク、チョコレートの深いブラウンが彩る、華やかなウィンタースイーツプレートに仕立てました。
いちごの形をかたどった「いちごのムースケーキ」や、いちごを華やかに飾った「いちごのリースシュー」、鮮やかなグリーンが目を引く「ピスタチオのタルト」をはじめ、艶やかな「ホワイトチョコレートのセミフレッド」やスライスしたいちごをのせた「チョコレートのマリトッツォ」などが並びます。さらに、「スパイスチョコレートのムース」、「ルビーチョコレートとグリオットチェリーのパンナコッタ」、「ブルーベリーケーキ」も揃え、ベリーの甘酸っぱさとチョコレートの豊かな味わいを楽しめるラインアップです。
セイボリーには、根セロリのムースに帆立貝柱とりんごのタルタルを合わせた一品や、「紫芋とフォアグラのトルタ」をご用意。さらに、「生ハムといちごの薄焼きクレープ “クレスペッレ”」、トリュフが香る「きのこの “アランチーニ”」など、素材の旨みや塩味を生かした、イタリアンレストランならではの４種を揃えました。スイーツの甘さとセイボリーの豊かな味わいを楽しみながら、冬の午後に甘く贅沢なひとときをお過ごしください。

＜メニュー概要＞

冬限定アフタヌーンティー「Winter Chocolate & Strawberry Afternoon Tea」
価格：6,000 円／ストロベリーミニサンデー付 7,000 円（税込・サービス料別）
販売期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 27 日（土）
提供日：火曜～土曜　※日曜・月曜定休
時間：火曜～金曜 13:00～13:30 の入店、土曜 13:00～16:00 のご入店で 2 時間制（L.O.90 分）

■スイーツ〈ウィンタースイーツプレート〉
・いちごのムースケーキ
・いちごのリースシュー
・ピスタチオのタルト
・ホワイトチョコレートのセミフレッド
・チョコレートのマリトッツォ
・スパイスチョコレートのムース
・ルビーチョコレートとグリオットチェリーのパンナコッタ
・ブルーベリーケーキ

■セイボリー
・根セロリのムース 帆立貝柱とりんごのタルタル
・紫芋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”
・きのこの “アランチーニ” トリュフ風味

■コーヒー＆ティー
フリーフロー2 時間制（L.O.90 分）

※1 名様よりご予約いただけます　※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　※前日までに要予約

シャンパン・フリーフロー付きシェアディナーコース「Winter Chocolate & Strawberry Terrace Dolce Vita」

価格：12,000 円（税込・サービス料別）

販売期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 27 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〈ウィンタースイーツプレート〉

・いちごのムースケーキ
・いちごのリースシュー
・ピスタチオのタルト
・ホワイトチョコレートのセミフレッド
・チョコレートのマリトッツォ
・スパイスチョコレートのムース
・ルビーチョコレートとグリオットチェリーのパンナコッタ
・ブルーベリーケーキ

■ドリンク フリーフロー 2 時間制（L.O. 90 分）

シャンパン「ローラン・ペリエ ラ キュヴェ」、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

※2 名様よりご予約いただけます　※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　※前日までに要予約
※写真はすべてイメージ

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 11 月 19 日時点

Scarpetta ロゴの由来

scarpetta

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　：＜ランチ＞ 火–土 11:30–15:00（L.O. 14:00）
＜ティー＞ 火〜金 13:00〜13:30、土 13:00〜16:00 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・10・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
セールス&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