

スカルペッタ東京

ハロウィンデザートをお好きなだけ

ハロウィン デザート ブッフェ コース 「Halloween Dessert Buffet Course」

2024年10月29日（火）～31日（木）期間限定販売

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、2024年10月29日（火）～31日（木）の3日間、スカルペッタのシグネチャーメニューとハロウィンデザートブッフェを楽しむ「ハロウィン デザート
ブッフェ コースHalloween Dessert Buffet Course」を期間限定販売いたします。



▲「Halloween Dessert Buffet Course」イメージ

2024年10月3日に上陸2周年を迎える「スカルペッタ東京」がお届けするハロウィン限定コースは、ニューヨークでも人気のシグネチャーメニュー「蛸のブレゼ」や「トマトバジルのスパゲッティ」などが特別なスタイルで登場、デザートはお好きなだけお召し上がりいただけるブッフェスタイルをご用意しました。10月限定のハロウィンカクテル「ナイトメア オフ チョコレートNightmare of chocolate」と合わせて、ハロウィン気分を存分にお楽しみいただけます。

「スカルペッタ東京」では、本場ニューヨーカーが愛してやまないニューヨーク流のモダン・イタリアンを洗練されたサービス、空間とともにお届けしてまいりました。

これからも上品かつ洗練された空間と、エレガントながらフレンドリーなサービスで、仕事もプライベートも妥協しない大人たちを魅了し続けます。

<メニュー概要>

「Halloween Dessert Buffet Course」(全5品)



- ・ クルード 2 種盛り
- ・ 蛸のブレゼ アーティチョークとセロリ 2 種のソース
柔らかく煮た蛸を仕上げにパリッと焼き上げ、ジャガイモとセロリを添えて、蛸の出汁が効いたトマトソースを合わせた開業時から人気のメニュー。ハロウィン期間中は限定でムラサキイモのソースが加わり、オレンジと紫のソースが映える一皿に。
- ・ スカルペッタシグネチャー トマトバジルスパゲッティ
ローマトマトを使ったソースにバジル、バター、イタリア産オリーブオイルを絶妙なバランスで配合、パスタはイタリア産小麦粉と卵を使用したもちもちのスパゲッティ。
シンプルだが、奥深く、2008年の創業から変わらないニューヨークイタリアン料理を象徴するメニュー。ハロウィン限定の装飾を施したフードカバーでお届けします。
- ・ 国産牛サーロインのグリル 季節の野菜 (+3,300円であか牛にアップグレード)
柔らかくグリルした国産牛サーロイン、仕上げに真っ赤なビーツのピュレをデコレーションしました。
- ・ ハロウィンデザートbuffet



ハロウィンらしいデコレーションのパンプキンケーキ、パンプキンマフィン、ブルーベリーマフィン、スカルペッタらしいニューヨークチーズケーキ、パローナチョコレートケーキ、エスプレッソパンナコッタなどを、buffetスタイルでお好きなだけお召し上がりいただけます。

- ・ コーヒー

価格：11,000円（税込・サービス料別）

販売期間：2024年10月29日（火）～31日（木）

※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

「Nightmare of Chocolate」

チョコレートリキュールとブランデー、オレンジとベリーの香りを合わせたデザート系カクテル。グラスの縁にまとわせた真っ赤なチョコレートが、ハロウィン気分を高めてくれます。

ホワイトチョコレートのモクテル「Sweet Dream of Chocolate」もご用意しています。



価格：2,000 円（税込・サービス料別）

販売期間：2024 年 10 月 1 日（火）～31 日（木）

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 8 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。※2024 年 9 月 12 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。

スカルペッタ東京 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 17:00-23:00 (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/>

インスタグラム：<https://www.instagram.com/scarpettatokyo/>

※個室をご利用の場合は別途室料 20,000 円/3 時間をいただきます



<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