

スカルペッタ東京 日本オリジナルコース「THE TOKYO」提供開始

2023年7月4日（火）～

アメリカ・ニューヨークのLDV HOSPITALITY 代表取締役ジョン・メドゥが手掛けるモダンイタリアン・レストラン「Scarpetta（スカルペッタ）」のアジア第一号店である「スカルペッタ東京」は、日本オリジナルのコース「THE TOKYO」およびカクテルメニュー「KAKIGORI MARGARITA（かき氷マルガリータ）」の提供を開始いたします。



▲スカルペッタ東京新コース「THE TOKYO」

▲期間限定オリジナルカクテル「KAKIGORI MARGARITA」

“SOCIALIZE×LOCALIZE” レストランを目指して

「スカルペッタ東京」は、2022年10月に東京・神谷町駅直結の「東京ワールドゲート」内にオープン以来、多くの方々が交流（SOCIALIZE）を楽しみ、新たな出会いを生む社交場としての役割を果たしてきました。この度、新たに日本オリジナルのコース料理と期間限定オリジナルカクテルを提供することで、東京・神谷町というエリアに根付き（LOCALIZE）、より愛されるレストランを目指します。

加えて、「スカルペッタ東京」を体験したことがない方も楽しんでいただけるよう、より気軽なエントリーコースの提供も同日より開始いたします。

日本オリジナルのコース「THE TOKYO」提供開始

「THE TOKYO」は四季が移ろい、季節ごとに豊かな食材が揃う日本、そして様々な文化が融合する東京・神谷町というエリアにおいて、唯一無二の体験を提供いたします。

ニューヨークの「Scarpetta（スカルペッタ）」のモダン・イタリアンレストランというオリジナリティを表現しながら日本の四季折々の食材を採用することで、イタリア／ニューヨーク／東京それぞれの文化が融合する全6品のディナーコース。過剰な味付けや奇抜な演出はせず、食材の良さを生かした構成です。ニューヨークの本店を知る方も、また「スカルペッタ東京」を知る方も、世界中ここでしか味わうことのできない「THE TOKYO」をぜひご体験ください。

季節のフルーツをたっぷり使ったカクテル「KAKIGORI MARGARITA（かき氷マルガリータ）」

「THE TOKYO」コースの開始に合わせ、期間限定で「スカルペッタ東京」オリジナルカクテルの提供を開始いたします。コースのコンセプトでもある「旬」を感じられるよう、マンゴーやメロンなど、季節のフルーツをふんだんに使用し、清涼感たっぷりのかき氷状のマルガリータと合わせたカクテルです。メインとなるフルーツは1か月ごとに変更して提供いたします。

<「スカルペッタ東京」コース料理 概要>

THE TOKYO（全6品）

「Scarpetta（スカルペッタ）」のオリジナリティである“モダン・イタリアン”を継承しながら、日本ならではの旬の素材を活かした日本オリジナルのコース料理です。本場ニューヨークの味・雰囲気をしみつつも、ここでしか食べられないメニューをお楽しみください。

- ・ 毛蟹 玉蜀黍（とうもろこし）のムース
- ・ 穴子 フォワグラ フレンチトースト
- ・ レモンスパゲッティ キャビア
- ・ マカジキグリル 万願寺唐辛子とフェンネル
- ・ 子羊のヴァリアツオーネ 茄子ピューレ
- ・ ヴァローナチョコレート クリーム

価格：14,300円（税込）



▲スカルペッタ東京 日本オリジナルコース「THE TOKYO」

New York（全6品）

ニューヨーク「Scarpetta（スカルペッタ）」のメニューを揃えたコースです。シグネチャーメニューである「トマトバジルのスパゲッティ」を味わうことができます。

- ・ カンパチのカルパッチョ
- ・ 蛸のブレゼ
- ・ 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
- ・ 銀鱈のソテー フェンネルとレッドワイン
ピネガーソース
- ・ あか牛のグリル
- ・ エスプレッソプリン ヘーゼルナッツのジェラート



▲New York

価格：11,000円（税込）

Scarpetta (全5品) ※エントリーコース

ニューヨークと日本、それぞれのオリジナルメニューを味わうことができる、初めて「スカルペッタ東京」を体験する方におすすめのコース料理です。

- ・ 鱧 ガスパッチョ
- ・ ショートトリブの煮込み スペルト小麦・ファロ添え
- ・ 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
- ・ 豚ヒレ肉のロースト クランベリー
- ・ 胡麻のパンナコッタ 桃

価格：8,250 円 (税込)



▲Scarpetta

<「スカルペッタ東京」期間限定オリジナルカクテル 概要>

KAKIGORI MANGO MARGARITA

マルガリータを「かき氷」スタイルで仕上げました。濃厚な甘みのあるマンゴーをたっぷり使用しています。

価格：1,800 円 (税込)

販売期間：7月4日(火)～31日(月)



▲KAKIGORI MANGO MARGARITA

KAKIGORI MELON MARGARITA

メロンフレーバーのかき氷と共にフレッシュメロンをあしらい、メロンそのものの甘みとマルガリータの香りを存分に楽しめるカクテルです。

価格：1,800 円 (税込)

販売期間：8月1日(火)～31日(木)



▲KAKIGORI MELON MARGARITA

※使用する食材は季節によって異なります。

※全てのメニューはスカルペッタ東京公式 Web サイト (<https://scarpettatokyo.com/>) にてご確認いただけます。

※税込み価格に別途サービス料 15%がかかります。

※画像は全てイメージです。

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 4 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。

※2023 年 6 月 20 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 東京ワールドゲート 神谷町トラストタワー1F

電話番号 : 050-3091-1360 (予約専用)
03-6450-1360

営業時間 : 17:30-23:00 (L.O. 22:30) ※日曜、月曜定休日

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 2 室 22 席)

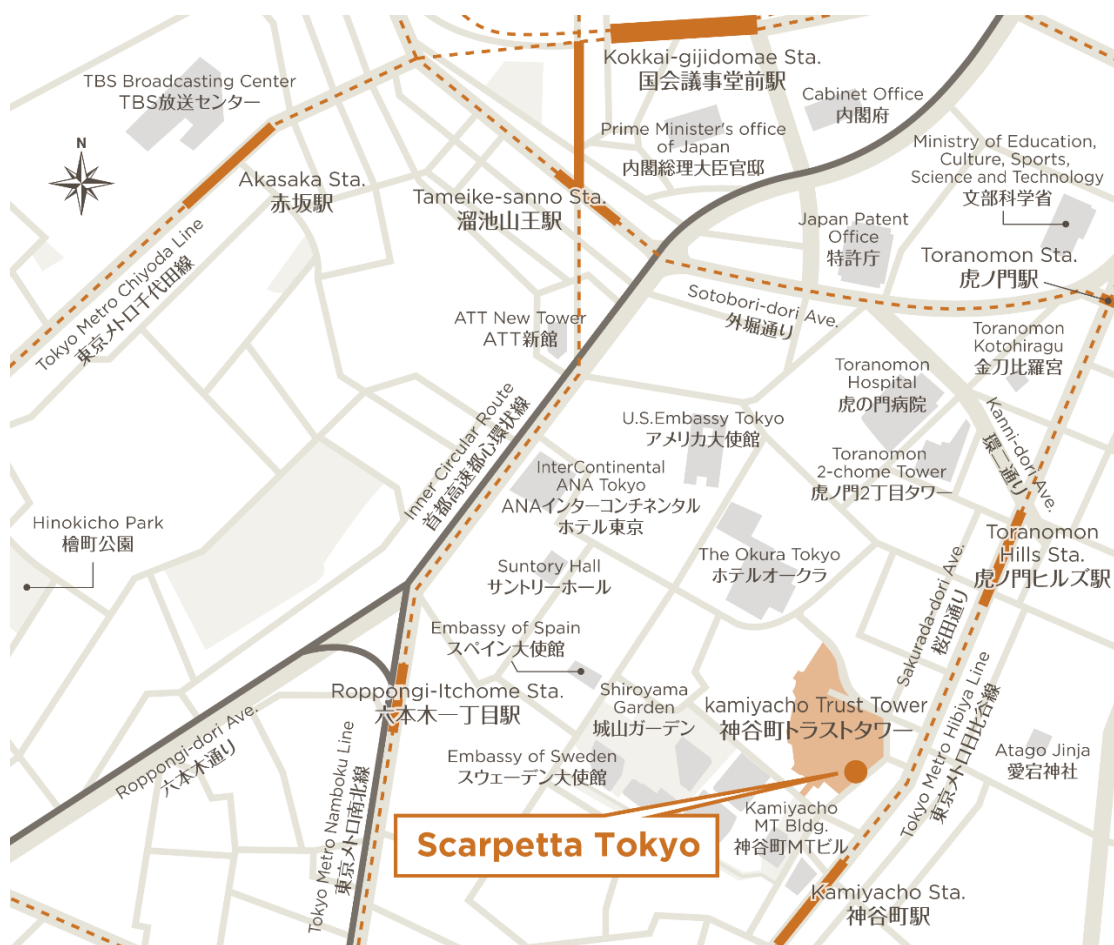
ホームページ : <https://scarpettatokyo.com/>

インスタグラム : [@scarpettatokyo](https://www.instagram.com/scarpettatokyo)

※予約専用電話は IVR 自動音声応答でのご案内です。

※個室をご利用の場合は別途室料 20,000 円/2 時間、ミニマムチャージ 12,000 円/人頂戴いたします。

アクセスマップ



<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&リゾート株式会社

事業統括部 広報室 担当：進藤、西田

TEL: 03-6409-2813 FAX:03-6409-2813 E-MAIL: public@mt-hr.com