

神谷町で、週末の新習慣。

NY 発モダン・イタリアン『スカルペッタ東京』 土曜限定アフタヌーンティーが新たに登場

2025年9月13日（土）よりスタート

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、2025年9月13日（土）より、毎週土曜日限定でアフタヌーンティー営業を新たに開始いたします。これに伴い、2025年9月13日（土）～11月29日（土）までの期間、「Autumn Marron Afternoon Tea」を発売いたします。



「Autumn Marron Afternoon Tea」イメージ

スカルペッタは、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。2021年にアジア初上陸を果たした「スカルペッタ東京」では、これまで火曜～土曜のディナータイムに営業してまいりましたが、このたび、“秋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、毎週土曜日限定で14時からアフタヌーンティー営業を開始いたします。

本アフタヌーンティーでは、ローマ発祥の「マリトッツォ」やナポリの伝統菓子「シューゼッポレ・ディ・サン・ジュゼッペ」、さらに「セミフレッド」「パンナコッタ」などのイタリア各地の郷土菓子を中心に、マロンスイーツを一口サイズでご用意しました。また、セイボリーにも「パニーニ」やシチリア島にルーツを持つ「カンノーリ」に加え、「トルタ」、「アランチーニ」などを取り揃え、“まるでイタリアを旅するように”味わいを巡る、モダンで贅沢なティータイムをお届けします。そして、盛り付けやプレゼンテーションには“秋の焚火”をイメージし、落ち葉や栗に見立てた彩りで、季節の情景を表現。視覚と味覚の両面で、秋ならではの深まりを感じていただけるひとときを演出します。なお、スイーツプレートは、春よりご好評いただいているテラス&バー限定のシャンパン・フリーフロー付きプランでもお楽しみいただけます。

季節の食材をモダンに昇華した、スカルペッタ東京ならではのアフタヌーンティーを、週末の特別な時間にぜひご体験ください。

<メニュー概要>

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

■スイーツ

・栗とぶどうの”マリトッツォ”

ふんわりと焼き上げたブリオッシュに、さわやかなぶどうクリームと瑞々しいぶどうをのせた、秋仕立てのマリトッツォ。

・栗とキャラメルの”セミフレッド”

栗の濃厚な甘みとキャラメルの香ばしさが溶け合う、口どけなめらかなイタリアン・アイスクーキ。

・”シューゼッポレ・ディ・サン・ジュゼッペ”

ナポリ発祥の揚げシュークリーム。さっくり揚げたシューに、マロンクリームとカットした栗をのせた秋らしい一品。

・”スイートポテト・カスターニャ”

スイートポテトを“カスターニャ”（イタリア語で「栗」）のようにかたどり、秋の実りを表現したスイーツ。

・栗と柿の”パンナコッタ”

栗のまろやかさと柿のやさしい甘みを、なめらかなパンナコッタに閉じ込めた、秋の果実のハーモニー。

・栗の“ブディーノ”

ほっくりとした栗の風味を生かした、とろけるような食感のプリン。素朴でやさしい甘さが魅力。

・マロンとナッツのケーキ

しっとり焼き上げたスポンジにマロンクリームをはさみ、砕いたナッツをたっぷりのせた季節感あふれるケーキ。



「Autumn Marron Afternoon Tea」
スイーツイメージ

■セイボリー

・パンプキンブレッドの”パニーニ”

かぼちゃを練り込んだパンに、モルタデッラ、トマト、モッツァレラをサンドした、彩りも楽しい秋のパニーニ。

・紫芋の”トルタ” フォアグラとバルサミコ

フォアグラと紫芋を使ったイタリア風ケーキ・サレにバルサミコを添えて。濃厚な味わいが広がる贅沢なセイボリー。

・ハーブ風味の”カンノーリ” サーモンムース

ほうれん草を練り込み香草をきかせたカンノーリ生地、なめらかなサーモンムースを詰めた、海の香り感じる一品。

・蛸と竹炭の”アランチーニ” グアゼットソース

細かく刻んだ蛸を混ぜ込んだライスコロッケ。炭の香ばしさと魚介の旨味を引き立てるグアゼットソースで仕上げました。



「Autumn Marron Afternoon Tea」
セイボリーイメージ

■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

【ハーニー&サンズティーセレクション】

・ヴィクトリアン ロンドン フォグ

アールグレイと烏龍茶をベースにラベンダーとバニラが香るブレンド。まろやかでミルクティーのようなリッチな味わい。

・ホットシナモンスパイス

上質な紅茶をベースに3種のシナモン、オレンジ・ピール、スイート・クローブをブレンドしたスパイスティー。

・パリ

紅茶とウーロン茶をブレンドしたアールグレイに、バニラとキャラメルの甘さ、カシスの爽やかさを重ねた独創的な一杯。多面性をもつ「パリ」を表現。

・ミルクティーウーロン

ミルクの香りと甘くクリーミーな味わいが広がる軽いボディのリッチな烏龍茶。

- ・ペパーミントハーバル

無香料のアメリカ産ミントの葉をそのまま使用している上質なハーブティー。

- ・カモミール ハーバル

エジプトで育ったカモミールを使用した、ノンカフェインのハーブティー。

- ・アフリカン・オータム

南アフリカ原産のルイボスティーにクランベリーやオレンジ・ピールをブレンドした、さっぱりと飲みやすいハーブティー。

- ・デカフェ・セイロン

カフェイン抽出前と変わらない風味や香りをお楽しみいただけるデカフェ・ティー。

価格：6,000 円（税込・サービス料別）

販売期間：2025 年 9 月 13 日（土）～11 月 29 日（土）

時間：14:00～15:00 のご入店で 2 時間制（L.O. 90 分）

※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

<メニュー概要>

テラス&バー限定 シャンパン・フリーフロー付きプラン「Autumn Marron Terrace Dolce Vita」

■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 ポークバックリブ 秋野菜のグリル

■デザート マロンのスイーツプレート

・栗とぶどうの”マリトッツォ”

・栗とキャラメル”セミフレッド”

・”シューゼッポレ・ディ・サン・ジュゼッペ”

・”スイートポテト・カスターニャ”

・栗と柿の”パンナコッタ”

・栗のプリン

・マロンケーキ

■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



「Autumn Marron Terrace Dolce Vita」
イメージ

価格：11,000 円（税込・サービス料別）

販売期間：2025 年 9 月 2 日（火）～11 月 29 日（土）

※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 6 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。※2025 年 8 月 6 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・メドゥ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

※2025年9月13日(土)より14:00-23:00 (L.O. 21:30)

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/>

※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