

ニューヨーク発モダン・イタリアン「スカルペッタ東京」
聖夜を彩る限定クリスマスコース “Scarpetta Natale 2025”
2025 年 12 月 19 日（金）～27 日（土）

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 12 月 19 日（金）～27 日（土）限定で、フェスティブシーズンを華やかに彩る期間限定コース「Scarpetta Natale 2025」をご提供いたします。



▲「Scarpetta Natale 2025」イメージ

「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、アジア唯一の拠点として東京ならではのエッセンスを加え、洗練されたサービスと空間とともにお届けしてまいりました。

2025 年のフェスティブシーズンにご用意するのは、オマール海老や国産牛サーロイン、フォアグラやトリュフといった、この時期ならではの贅沢な食材を盛り込み、優美で洗練されたスタイルに仕上げた「Scarpetta Natale 2025」。さらにニューヨーク本店から受け継ぐシグネチャーのトマトバジルスパゲッティも組み込み、伝統と革新が調和する特別なコースです。

キャンドルの灯りが揺らめく上品な空間で、大切な方と心に残るクリスマスのひとときをお過ごしください。

<コース概要>

「Scarpetta Natale 2025」(全6品)

■冷菜

オマール海老 パプリカのピューレとマンゴーのマルメッラータ

ー 野菜の出汁で丁寧にボイルしたオマール海老を、オマールのエッセンスとほのかな辛みをきかせたパプリカのピューレ、スパイスが香るマンゴーのマルメッラータで合わせ、彩りも華やかに。



■温菜

津軽かものロースト ポロ葱のピューレ

ー 旨み豊かな津軽かもをなめらかなポロ葱のピューレと合わせ、冬のらしい滋味を感じさせる一品。



■パスタ

スカルペッタシグネチャー トマトバジルスパゲッティ

ー ニューヨーク本店から受け継ぐ、シンプルながら奥深い味わいのシグネチャーパスタ。2008年の創業から変わらないニューヨークイタリアンを象徴するひと皿で、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。



■魚料理

平目と帆立のインヴォルティーニ 白ワインソース

ー 生ハムで巻いた平目に帆立のムースとハーブを重ね、低温調理でしっとりと仕上げた後に香ばしく焼き上げた逸品。ホワイのソースにフィヨルドルビーの赤とカーボネロのグリーンが映え、クリスマスムードを感じさせる彩りの仕立て。



■肉料理

国産牛サーロインのグリル フォアグラとじゃがいものトルタトリュフソース

ー ジューシーに焼き上げた国産牛サーロインをメインに、じゃがいも、フォアグラ、ヘーゼルナッツのキャラメリゼの層が美しく食感の違いも楽しめるトルタと、バルサミコ風味のアンディーブが濃厚な肉の旨みを引き立てます。芳醇な香りと深いコクをまとったトリュフソースが生み出す、贅沢な一皿。



■ドルチェ

ピスタチオのティラミス ラズベリーシャーベット

ー 濃厚なピスタチオが香るティラミスに、ラズベリーシャーベットの酸味を合わせた、グリーンとレッドのコントラストがクリスマスらしい優美なデザート。



■コーヒーorティー

提供概要

提供期間：2025 年 12 月 19 日（金）～27 日（土）※21 日（日）は休業

料金：お一人様 15,000 円（税・サービス料別）

時間：12 月 24 日（水）、25 日（木）

2 部制 第 1 部 17:30～18:00 入店 / 第 2 部 20:00～20:30 入店

12 月 19、20、22、23、26、27 日 17:30～

※12 月 24 日（水）、25 日（木）は、ご利用時間を 2 時間とさせていただきます。

※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。

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 10 月 21 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 14:00-23:00 (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/>

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