

スカルペッタ東京

開業2周年スペシャルディナーコース

3種の Pasta が楽しめる「New York Pasta Tasting Course」

2024年10月1日（火）～10月5日（土）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3日（木）の開業2周年を記念し、2024年10月1日（火）～10月5日（土）の5日間限定で、開業2周年スペシャルディナーコース「New York Pasta Tasting Course」を期間限定販売いたします。



▲「New York Pasta Tasting Course」イメージ

スカルペッタ東京は、2022年10月に、東京のビジネス・ライフスタイル・文化をけん引するグローバル拠点として極めて注目度の高い「虎ノ門・神谷町」エリアにオープンし、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。

この度、ニューヨーク本店で創業当初より愛されている「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」をはじめ、「イカ墨のタリアテッレ オマールエビのソース」「ショートトリブのアニョロッティ」の計3種をお召し上がりいただける開業2周年記念の特別コースをご用意いたしました。

他にも「スカルペッタ東京」では、ディナーコース、アラカルト、ハッピーアワー、テラス&バー限定のコースなど、お客様のシーンに合わせてご利用いただけます。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。

<開業2周年スペシャルディナーコース概要>

「New York Pasta Tasting Course」(全6品)

- ・ クルード2種盛り
- ・ パスタ3種



スカルペッタシグネチャー トマトバジルスパゲッティ (写真左)

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、まさに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一皿。

イカ墨のタリアテッレ オマールエビのソース (写真中央)

オマールエビの殻から旨味を引き出したソースとイカ墨を練りこんだ平麺の相性が絶妙で、丸ごとオマールエビを楽しめる贅沢な一皿。

ショートリブのアニョロッティ (写真右)

イタリア・ピエモンテ州の伝統的なラビオリで、ニューヨーク本店でも定番の一皿。濃厚なクリームソースにホースラディッシュの爽やかな香りが印象的。

- ・ 国産牛サーロインのグリル 季節の野菜
- ・ エスプレッソプリン ヘーゼルナッツのジェラート

イタリアには欠かせないエスプレッソの香るブディーノ（プリン）。コクのあるヘーゼルナッツジェラートと、ジンジャーやシナモンなどスパイスが効いたビスコッティとともに楽しめるアメリカンとイタリアンを融合させた人気デザート。

- ・ 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1日（火）～10月5日（土）

※市場の都合により、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8月29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)

ホームページ：<https://scarpettatokyo.com/>

Instagram：[@scarpettatokyo](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