ニュースリリース

2022.9.5

アジア初上陸！“本物を知る” ニューヨーカーが愛するモダンイタリアン・レストラン

「スカルペッタ東京」 グランドメニュー決定
2022 年 9 月 5 日(月)14 時より事前予約開始

料理イメージ▲

スカルペッタ東京内観イメージ▲

「スカルペッタ東京」は、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）」のアジア第一号店として 2022 年 10 月 3 日(月)、東京・神谷町駅直結の「東京ワールドゲート」内にオープンいたします。

この度 2008 年の開業以来、本物を知るニューヨーカーを虜にしてきた Scarpetta の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」をはじめとする本国での人気メニューに加え、幅広く Scarpetta のフードをお楽しみいただけるよう東京独自に考案されたコースや、カクテル 4 種を含むグランドメニューが決定しましたのでお知らせいたします。

また、本日 9 月 5 日(月)14 時よりディナーの事前予約受付をスタート。「スカルペッタ東京」公式ホームページからのオンライン予約とお電話にてご予約を受付いたします。

トレンドの中心ニューヨークから世界中のファンを魅了する Scarpetta。ニューヨーク流のおもてなしが込められた食体験を東京・神谷町で是非ご体感ください。

「スカルペッタ東京」予約情報

予約開始日時　2022 年 9 月 5 日（月）14 時

予約専用番号　050-3091-1360

公式サイト https://scarpettatokyo.com/

※予約専用電話は IVR 自動音声応答でのご案内となります

※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。

■フードについて

2008 年創業時から変わらないシグネチャーメニューの「トマトバジルのスパゲッティ」。本場ニューヨーカーが愛してやまないこのスパゲッティをはじめ、本国でも提供されているメニューを東京でも提供いたします。

代表フードメニュー

※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として 10%頂戴いたします
※画像は全てイメージになります。

＜コース＞

New York(全 7 品) 11,000 円（税込）

ニューヨークの「Scarpetta」シグネチャーメニューをすべて味わうことのできるコース料理です。

信州サーモンのトラパネーゼ風
NY 人気 No,1 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
ショートリブのアニョロッティ
銀鱈のソテー フェンネルとレッドワインビネガーソース
国産牛サーロインのグリル 季節の野菜
リコッタチーズケーキ 季節のソルベ
コーヒーまたは紅茶

その他コース：

Tokyo（全 5 品）8,800 円（税込）

カンパチのカルパッチョ/ショートリブの煮込み 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/銀鱈のソテー フェンネルとレッドワインビネガーソース または “天草大王” 胸肉のロースト カボチャのピューレとスペッツェレ添え/エスプレッソプリン ヘーゼルナッツのジェラート/コーヒーまたは紅茶

La Dolce Vita（全 7 品）14,300 円（税込）

3 種のクルード/NY 人気 No,1 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/鴨とフォワグラのラビオリ マルサラソース/本日の鮮魚のソテー 根セロリと海老のスーゴ/国産黒毛和牛ヒレ肉のグリル 季節の野菜/ヴァローナチョコレートケーキ 塩キャラメルジェラート/コーヒーまたは紅茶

＜アラカルト一例＞

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

2,200 円（税込）

ローマトマトのソースにバジル、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を使用した自家製手打ちスパゲッティ。シンプルだが、奥深く、まさに 2008 年の開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です。

NY 人気 No,1 蛸のブレゼ

2,310 円（税込）

柔らかく煮たタコ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酸味を効かせたソースで合わせた、開業時から変わらない人気メニューです。

銀鱈のソテー フェンネルとレッドワインビネガーソース

3,740 円(税込)

油ののった銀鱈の皮目をクリスピーに焼き上げ、フェンネルと赤ワインビネガーソースでニューヨークらしく強弱があって、メリハリのあるテイストに仕上げています。

■クルードバーについて

東京独自の試みとして、お酒を飲みながらフィンガーフードなどを楽しむことが出来る「クルードバー」をご用意。仕事終わりのひとときやイベント前のちょっとした空き時間など、お客様の目的に応じて、様々なシーンで幅広くご利用いただけます。

日本限定：クルードミスト

3,080 円（税込）

豊洲市場から仕入れた新鮮な海鮮に氷を敷いたシーフードプラッターで提供。オリーブオイルとバジルのモダンイタリアンな味付けで七賢の純米大吟醸の日本酒やスカルペッタオリジナルカクテルでお楽しみいただけます。

※メインダイニングでの提供はいたしません。あらかじめご了承ください

■ビバレッジについて

ワインはニューヨーク本店のチーフソムリエとワインディレクター監修のもと、お手頃な地方ワインから希少性の高いものまでイタリア、アメリカを中心にニューヨークのトレンドを取り入れたラインナップでご用意しています。

カクテルは定番のものをモダンイタリアンスタイルにアレンジしたスカルペッタオリジナルカクテル 8 種に東京オリジナルカクテル 4 種を加え、豊富なラインナップのカクテルをご用意しシーンや料理にあわせてお選びいただけます。

イメージ▲

<ビバレッジ一例>

※税込み価格に別途サービス料として 10%頂戴いたします
※画像は全てイメージになります。

La Dolce Vita Sette Ponti Toscana

グラス:1,200 円（税込）ボトル:6,500 円（税込）

国内外で高く評価され『ガンベロロッソ 2015』ではワイナリー・オブ・ザ・イヤーを受賞したトスカーナの重鎮、セッテ ポンティ社が造る LDV のオリジナルレーベル。サンジョベーゼ主体で、アロマティックかつ酸味、甘味、渋みのバランスが良く、濃厚ながらも滑らかな味わいが魅力的なスカルペッタ東京でしか味わうことのできない逸品です。「トマトとバジルのスパゲッティ」はもちろん、様々な料理に寄り添ってくれるワインです。

オリジナルカクテル：Signature Cocktail La Dolce Vita

1,600 円（税込）

ベルガモットの繊細な香りやアプリコット、ラズベリーの甘酸っぱい味わいが特徴の「La Dolce Vita～甘い人生～」を体現したカクテル。
スパークリングワインの酸味も加わって、食前酒にも最適です。

スカルペッタ東京オリジナルカクテル 4 種

▲左から「GINGER ROGER」「Ikebana」「ICHIJIKU」「Ikigai」

各 1,600 円（税込）

LDV HOSPITALITY のコーポレート・バーテンダーが“世界から見た東京”にインスピレーションを受け考案したスカルペッタ東京オリジナル 4 種のハイボールカクテル。アーティスティックな要素とスカルペッタらしさを織り交ぜ、トラディショナルとモダンが融合しています。

GINGER ROGER

日本酒とウィスキーのキレに続いて、カモミールの滑らかな香りとスパイスな風味を感じるエレガントなカクテル。

Ikebana

ほんのり酸味があり、後味にラベンダーが香る爽やかなハイボール。

ICHIJIKU

ダークで嵐をイメージしたカクテルにひねりを加え、イチジクのシロップで季節感を添え、ラム酒とジンジャービアに生姜を効かせた少しスパイシーなカクテル。

Ikigai

爽やかなウィスキーが主役で、梅酒とベルモットでフレーバーのバランスを取っています。エレガントでライトボディ、飲み口滑らかなハイボールカクテル。

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で 5 店舗、イギリス・ロンドンに 1 店舗と 2 カ国 6 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。※2022 年 9 月 1 日時点

https://www.scarpettarestaurants.com/

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」総支配人　田村（たむら） 滋（しげる）　コメント

「本国の“気取らない、でもエレガントなサービスで”というコンセプトを守りつつ、東京独自の取り組みとして、クルードバーを設けることで様々な用途のお客様をお迎えさせていただく他、インテリアには日本の象徴でもある桜をモチーフにしたデザインを随所に取り入れております。また、4 種の東京オリジナルカクテルをご用意し皆様のご来店をお待ちしております。」

―「スカルペッタ東京」総支配人 田村 滋　略歴

スイスのホテルマネージメントスクール レ・ロッシュでホテル経営を学んだ後、香港のマンダリン・オリエンタル・ホテルなど主に外資系ホテリエとして各国を渡り歩き、シャングリ・ラ ホテル東京料理飲料部長を経て、2021 年よりスカルペッタ東京の総支配人へ就任

スカルペッタ東京シェフ菅野（すがの） 彰造（しょうぞう）コメント

「スカルペッタ東京で提供されるフードは単にニューヨークの味の再現をしているわけではなく、オリジナルの味わいの本質は継承しつつも、細かな部分で日本人に親しみがある旨味を引き立たせる事を意識し、また食べたいと思っていただけるよう愛情と情熱を注ぎこみました。是非スカルペッタ東京にてユニークな食体験をお楽しみください。」

―菅野 彰造 略歴

辻調理師専門学校を卒業後、都内のイタリアンで 3 年間勤務し、イタリアに渡る。約 8 年間、南はプリーア、北はトレンティーノの星付きレストランで研鑽を積む。3 つ星シェフのエンリコ・バルトリーニ、2 つ星シェフガエターノ・コスタンゾに師事しスーシェフとして勤務。帰国後はシャングリ・ラ東京、イラフ SUI ラグジュアリーコレクションホテル沖縄宮古、HOTEL MITSUI TOKYO など国内のラグジュアリーホテルで、シェフとして経験を積み、スカルペッタ東京シェフに。

―　スカルペッタ東京 店舗概要

周辺には、ラグジュアリーホテルや外国人向けレジデンス、大使館が建ち並ぶ国際色豊かなロケーション。超都心にありながら繁華街の喧騒から程よく距離を置き、桜並木に面する緩やかな坂の途中に、閑静さと落ち着きを備えた隠れ家的佇まいで、本物を知る大人を惹きつけます。

オープン日	：	2022 年 10 月 3 日（月）
正式名称	：	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
営業時間	：	17:30-23:00（L.O. 22:30） ※土曜、日曜、祝日定休日
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）
面積	：	358.47 ㎡（108.43 坪）+テラス
ホームページ	：	https://scarpettatokyo.com/
インスタグラム	：	@scarpettatokyo

インテリアの特徴

Scarpettaの美学「ナチュラル・ミニマル・シック」をスタンダードとしつつ、日本ならではの四季を散りばめた情緒的なデザインを融合。プライベートダイニングの壁には、四季折々移り変わる日本の植物から着想した色、柄を大胆に取り入れ、ニューヨーク流のオーセンティック・モダンなインテリアでお客様を歓迎します。

「スカルペッタ東京」店内イメージ▲

【デザイナー】Crème Design(代表：Jun Aizaki)

ニューヨークを拠点とし、マリオット、スターウッド、ハイアットやIHGなど世界的に著名なホスピタリティ・ライフスタイル企業をクライアントとして、ホテルやレストラン、バーやレジデンスなどを中心に手掛けるデザイン事務所です。近年の実績としては、ハイアットセントリック・フィラデルフィア、パークハイアット・ドーハなど。

■アクセスマップ

<報道関係者からのお問い合わせ先>

「スカルペッタ東京」PR事務局（株式会社サニーサイドアップ内)

担当：藤村美杏(080-3438-5671)、小山歩夢（080-4904-3106)、小山恵梨香

TEL: 03-6894-3201　E-MAIL：scarpetta@ssu.co.jp