

「スカルペッタ東京」で楽しむ、洗練された夏の贅沢
シャンパン・フリーフロー&マンゴーのスイーツプレート付きテラスプラン
マンゴー テラス ドルチェ ヴィータ
「Mango Terrace Dolce Vita」
2025 年 6 月 3 日（火）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 6 月 3 日（火）より、カジュアルなシェアスタイルのコースに、シャンパンのフリーフローとマンゴーのスイーツプレートが楽しめるテラス&バー限定プラン「Mango Terrace Dolce Vita」を販売いたします。



「Mango Terrace Dolce Vita」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。昨年よりご好評いただいているテラス&バー限定プラン「Terrace Dolce Vita」に、この春から季節に合わせたスイーツプレート付きのグレードアッププランが登場。第2弾となる今回は、夏にぴったりの「マンゴー」をふんだんに使用し、シチリア島発祥の「カンノーリ」や北イタリアの郷土菓子「バーチ・ディ・ダーマ」、マリトッツォに「セミフレッド」など、イタリアのスイーツを少しずつお召し上がりいただける華やかなプレートに仕上げました。シグネチャーメニュー『トマトバジルのスパゲッティ』をはじめ、前菜やメインのカジュアルなシェアスタイルのフード、シャンパン「ローラン・ペリエ キュヴェ」のフリーフローに加え、季節限定のスイーツプレートで特別なひと時をお過ごしいただけます。さらにバーでは7月～9月にかけて、毎月異なるフルーツを使ったフローズンマルガリータを展開、7月は「フローズンマンゴーマルガリータ」を販売いたします。

夜風が心地よいテラスで、気の知れた仲間と共に、都会の喧騒を忘れて心ゆくまでスカルペッタエクスペリエンスをお楽しみください。

<メニュー概要>

マンゴー テラス ドルチェ ヴィータ
「Mango 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 夏野菜のグリル
- デザート マンゴーのスイーツプレート
 - ・マンゴーのカンノーリ
 - ・マンゴー&パッションフルーツのバーチ・ディ・ダーマ
 - ・マンゴー&パッションフルーツのマリトッツォ
 - ・マンゴーのセミフレッド
 - ・マンゴー&パイナップルのムース
 - ・マンゴープリン
 - ・ココナッツミルクのパンナコッタ ジンジャーゼリー

- 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



「マンゴーのスイーツプレート」
イメージ

価格：11,000 円（税込・サービス料別）

販売期間：2025 年 6 月 3 日（火）～8 月 30 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

※要予約

テラス&バー通年プラン「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 夏野菜のグリル
※季節により変更
- デザート 本日のデザート
- 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



テラスイメージ

価格：9,800 円（税込・サービス料別）

販売期間：2025 年 3 月 4 日（火）～

※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

<期間限定「フローズンマルガリータ」概要>

マンゴー マルガリータ
MANGO MARGARITA

マルガリータの爽やかな酸味とマンゴーの濃厚な甘さが絶妙に調和した口当たりのよいカクテル。

販売期間：7 月 1 日（火）～31 日（木）



「MANGO MARGARITA」イメージ

メロン マルガリータ MELON MARGARITA

爽やかな甘さと滑らかな食感で、暑い夏にもさっぱりお召し上がりいただけるカクテル。

販売期間：8月1日（金）～30日（土）

シャイン マスカット マルガリータ SHINE MUSCAT MARGARITA

シャインマスカットの華やかな香りを存分に感じていただけるカクテル。

販売期間：9月2日（火）～30日（火）

各2,000円（税込・サービス料別）

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。※2025年2月12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

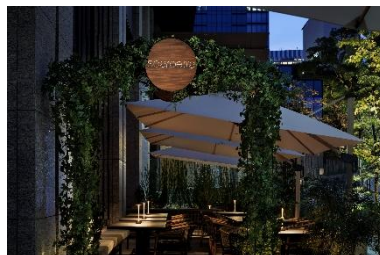
座席数：157席（メインダイニング64席/バー34席/テラス37席/個室3室 6名・10名・12名）

オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/shops/scarpetta-tokyo/reserve>

ホームページ：<https://scarpettatokyo.com/>

インスタグラム：<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