

**【スカルペッタ東京】カジュアルランチの、その先へ。
上質なひとときを提案する NY 発モダンイタリアン、
6 月 2 日（火）よりランチ営業スタート**

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、2026 年 6 月 2 日（火）より、ランチタイムの営業を開始いたします。

このたびスタートするランチでは、「カジュアルランチの、その先へ。」をテーマに、これまでのディナーとは異なるアプローチとして、気取らずに楽しめる上質なひとときをご提案。

ブランチセットとコースの2つのスタイルをご用意し、シーンに合わせてお選びいただけます。



▲「New York Brunch」イメージ

■ カジュアルのその先にある、ちょうどいい上質さ

ブランチセットは、平日に少し時間をとってゆったりとランチを楽しみたい方や、ご友人とのひとときに。軽やかでありながら満足感のある構成で、心地よい時間をお過ごしいただけます。

ランチコースは、ビジネスランチや会食など、ここぞという場面にも適した内容に。落ち着いた空間の中で、ゆったりとお食事を楽しめる構成をご用意しました。

カジュアルでありながら落ち着いた雰囲気。気取らずに過ごせて、それでいてしっかりとした満足感がある。そんな新しいランチのかたちです。

■ シーンに合わせて選べる、2つのランチスタイル

◇ New York Brunch 3,304 円（税込・サービス料別）

前菜とメインをそれぞれ選べる、ブランチスタイルのランチセット。

オムレツやエッグベネディクト、アボカドトースト、リコッタパンケーキなど、ニューヨークらしいブランチメニューを中心に、生ハムと季節のフルーツのサラダやミネストローネなどの前菜をご用意しました。

ブレッドバスケットに加え、コーヒーまたはティーをお食事中とお食事後にお楽しみいただけます。

◇ Madison Avenue 5,000 円（税込・サービス料別）

前菜・パスタ・メイン・デザートを楽しむコース仕立てのランチ。前菜とメインは、それぞれ好みの1品をお選びいただけます。シグネチャーである「トマトとバジルのスパゲッティ」をはじめ、メインにはアトランティックサーモンのソテーや鶏もも肉のロースト、アンガス牛のグリルなど、満足感のあるラインナップをご用意。デザートには本場 NY 仕込みのチーズケーキを。最後まで NY 本店の味わいを楽しめるコースに仕上げました。ビジネスランチや会食など、幅広いシーンに対応します。

■ 都会の中で、少し整えるランチタイム

大きな窓から差し込む自然光、開放感のあるダイニングやテラス席。

昼のスカルペッタは、夜とは異なる穏やかな表情を見せます。

打ち合わせや会食、友人とのランチ、ひとりで過ごす時間まで。

シーンに合わせて選べる空間とともに、心地よいランチタイムをご提供します。



■ メニュー概要

販売開始日：2026 年 6 月 2 日（火）

提供時間：11:30~15:00 (14:00LO)

New York Brunch 3,304 円（税込・サービス料別）

ブレッドバスケット

クロワッサン・ストロベリークロワッサン・フォッカッチャ・バナナブレッド・ホールウィートブレッド

前菜（いずれか1品）

- ・マーケットサラダ
- ・カプレーゼ
- ・アサイーボウル
- ・ひよこ豆とサヴォイキャベツのミネストローネ
- ・生ハムと季節のフルーツのサラダ

メイン（いずれか1品）

- ・モッツアレラチーズとマッシュルームのオムレツ 熟成ベーコンのグリル
- ・ほうれん草と熟成ベーコンのエッグベネディクト
- ・アボカドトースト
- ・アーモンドフレンチトースト
- ・リコッタパンケーキ
- ・アトランティックサーモンのソテー（+1,500 円）
- ・鶏もも肉のロースト（+1,000 円）
- ・アンガス牛のグリル チミチュリソース（+1,500 円）

コーヒー or ティー お食事中とお食事後にそれぞれお楽しみいただけます。



Madison Avenue 5,000 円 (税込・サービス料別)

前菜 (いずれか1品)

- ・カンパチのカルパッチョ
- ・生ハムと季節のフルーツのサラダ

パスタ

- ・トマトバジルのスパゲッティ

メイン (いずれか1品)

- ・アトランティックサーモンのソテー
- ・鶏もも肉のロースト
- ・アンガス牛のグリル 赤ワインソース

デザート

- ・ニューヨークチーズケーキ 季節のソルベ

ブレッド、コーヒー or ティー付き



※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、ニューヨークのファッションとカルチャーが交差するミートパッキング地区に開業。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 4 カ国 5 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。※2026 年 5 月 25 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。

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：<ディナー> 火-金 17:30-23:00 (L.O. 22:00) 土 14:00-23:00 (L.O. 21:30)
<ランチ> ※2026 年 6 月 2 日開始 火-土 11:30-15:00 (L.O. 14:00)

定休日：日曜・月曜

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/>



<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&リゾート株式会社

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