

# FARO

ミシュランガイドで7年連続 星獲得のイタリアン「ファロ資生堂」  
『寒さがくれる美味しさ“青森”を味わうコース』をご用意



資生堂パーラーが運営するイタリアンレストラン「ファロ資生堂」(東京・銀座)は、2015年2月21日(土)から3月14日(土)までの期間、『寒さがくれる美味しさ“青森”を味わうコース』をご用意いたします。シェフ中尾が魅せられた青森ならではの豊かな食材づくしのコースです。雪の下でじっくりと甘さを増していく「冬野菜」、雪景色の中、真心込めて育てられ良質の脂を蓄えた「鴨肉」、極寒の海で身の締まった「魚介」などから厳選した、この時期だからこそ味わえる美味しさです。ファロスタイルにアレンジした郷土料理も登場。銀座の地でイタリアンに生まれ変わった“青森”をぜひご堪能ください。

『Menu “AOMORI” 2015』 ¥10,000 (税込) ※サービス料のみ別途10%頂戴いたします。

Antipasti 奥入瀬ガーリックポークと大鰐温泉もやしのサラダ 黒トリュフ添え  
青天ヒラメのパデラータ 冬陽春菊のソース  
Primo ふかうら雪人参とホッキ貝のタリアテッレ  
Carne バルバリー鴨胸肉のロースト カシスソース  
Dolce ワゴンからお好きなだけ

★このコースに合わせたグラスワインコース(4種) / ¥10,000(税込)もご用意いたします。

## ＜青森の厳選食材＞

- おいらせ  
「奥入瀬ガーリックポーク」: 脂身までしっとり甘い、にんにくで育てたおいしい豚肉
- おおわに  
「大鰐温泉もやし」: 独特の芳香とシャキシャキとした歯触りの津軽藩御用達の貴重な伝統野菜
- あおてん  
「青天(青森天然)ヒラメ」: 高品質で身の締まった青森県の指定魚。食べる日時に合わせて活け締め直送
- ふゆび  
「冬陽春菊」: 津軽の冬のやさしい日差しと温泉熱で育てるやわらかくてアクのないまろやかな旬の味
- 「ふかうら雪人参」: 津軽の厳しい風雪と白神の清らかな水が育む甘さが濃厚で栄養価の高い超熟成人参
- 「ホッキ貝」: 八戸から三沢の北浜海域にて漁獲、独特のミルクのような甘さが特長の冬の貝の王様
- 「バルバリー鴨」: 芳醇なうま味と甘さのある肉汁がおいしい、こだわりの純国産フランス鴨
- 「青森カシス」: 青森市の夏季冷涼な気候だからこそその上品で芳醇な酸味の『自然のままの本物のカシス』



## シェフ 中尾 崇宏(なかお たかひろ)

1977年 栃木県生まれ。調理師専門学校卒業後、各店で研鑽を積む。  
1999年 イタリアに渡り、「ロカンダ・ベッキア・パヴィア」  
「カフェ・グロッピー」「トレジイリ・イン・コロナータ」  
などの名店を中心に修行。  
2005年 資生堂パーラー入社。レストラン「ファロ資生堂」配属。  
2007年 同店シェフに就任



## ＜ファロ資生堂＞

イタリア語で「灯台」という意味をもつ、資生堂パーラー運営のイタリアンレストラン。「ミシュランガイド東京」において“一つ星”を7年連続で獲得。伝統的なイタリア料理に四季折々の食材を取り入れたスタイルが特長。

■住所: 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル10階 ■TEL: 03-3572-3911

■営業時間: ランチ 11:30~15:30(L.O.14:30) / デイナー 17:30~23:00(L.O.21:30)

■定休日: 日曜日(月曜祝日の場合は営業)・祝日不定休 ■URL: <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 / Mail: [chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)