

# FARO

## ミシュランガイドで8年連続 星獲得のイタリアン 「ファロ資生堂」オープン 15周年企画満載



オステリアエノテカ ダ・サスィーノ  
オーナーシェフ 笹森氏

株式会社 nobilu  
チーズ職人 藤川氏

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、2016年3月1日にオープン15周年を迎えます。これを記念し、ファロ資生堂ならではの特別企画をご用意いたします。フリーフローや特別ディナーなど、いつもとは一味違うファロ資生堂をお楽しみください。

### 『FARO 15th Anniversary』

#### ●3月1日(水) ディナータイム

#### 『オープンデー スプマンテフリーフロー』 ¥5,000

ファロ資生堂の誕生日『3月1日』に、スプマンテのフリーフローを開催いたします。シェフソムリエ本多の名を冠したフェッラーリを含む、個性あふれるスプマンテが登場いたします。

#### ●3月7日(月) ディナータイム

#### 『コラボレーションディナーコース ~ Sasamori and Nakao ~』 ¥16,000

青森・弘前のイタリアンレストラン「オステリアエノテカ ダ・サスィーノ」オーナーシェフ笹森氏とシェフ中尾のコラボレーションによるディナーコースです。笹森氏は料理だけではなく、自ら野菜や生ハム、チーズ、ワインまでを地元の素材から作り出す姿勢が全国で注目されている、まさに地産地消のさががけ的存在のシェフ。四季折々の食材をこだわりのイタリアンに仕立てる中尾と奏でるディナーコースは新しい美味しさの宝庫です。笹森氏の自家農園からの食材、自家製チーズやハムとともに、一夜限りの饗宴をぜひご堪能ください。

★コースを順番に各シェフが担当。メイン料理は2人のシェフが共作いたします。

#### 三種類のアミューズ

Antipasti ダ・サスィーノ自家製ハム盛り合わせ

鱈の白子とブランダータ 冬陽春菊のピューレ

Primo 冷製スパゲッティ 生うにと帆立 サルデニア産ポットルガ  
シャモロックのファゴティーニ 黒トリュフソース

Carne 弘前産馬肉のTボーンステーキ サルサヴェルデ

Formaggio ダ・サスィーノ自家製チーズ

Dolce 黒ニンニクのティラミスをはじめとするデザート  
ワゴンからお好きなだけ



#### ●3月19日(土) 18:30~20:30(受付 18:00~)

#### 『FARO15th アニバーサリーパーティー(立食スタイル)』 ¥15,000 ※50名さま限定(予約順)

奥深いイタリアの食文化を楽しむアニバーサリーパーティーを開催いたします。“子豚の丸焼き”をはじめとする料理の数々とワイン、そして出来立てのチーズをご賞味いただき、楽しい時間をお過ごしください。繊細なモッツアレラチーズを作りあげる藤川氏の華麗な職人技はまさに芸術です。

### ●3月20日(日) ディナータイム

#### 『お子さまウェルカムデー』

普段はお子さまのご来店は小学校高学年以上の年齢制限を設けている「ファロ資生堂」。  
小さなお子さまと一緒に春を感じるお食事を楽しめる特別な時間をご用意いたします。

メニュー: お子さま ワンプレート ¥2,500 / キッズコース ¥5,000

大人 MENU PORTO ¥7,000 / MENU FARO ¥10,000

※乳幼児のお子さまは、離乳食の持ち込み、およびベビーカーでの入店が可能です。

※おむつ交換のスペースをご用意しております。

※アレルギー等ございましたら、ご予約時にご相談ください。



### ●4月6日(水)~9日(土) ランチタイム&ディナータイム

#### 『2001 ワインセレクションと15th スペシャルコース』 ¥30,000

ファロ資生堂がオープンした2001年のヴィンテージワインを取り揃えました。ヴィンテージワインに合わせた15周年スペシャルコース一皿一皿とのマリアージュをお楽しみください。

#### 《ファロ資生堂》

##### シェフ 中尾 崇宏(なかお たかひろ)

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」、  
「トレジリ・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。イタリアンレストラン「ファロ資生堂」配属。

2007年 同店シェフに就任。

2008年 「ミシュランガイド東京」にて1つ星を獲得。

##### シェフソムリエ 本多 康志(ほんだ やすし)

2000年 資生堂パーラー入社。

2009年 日欧商事主催「第3回 JETCUP イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール」にて優勝。

2012年 イタリアンレストラン「ファロ資生堂」シェフソムリエ就任。



#### 《オステリアエノテカ ダ・サシーノ》

##### オーナーシェフ 笹森 通彰(ささもり みちあき)

2001年 イタリアに渡り、ミシュラン2つ星レストラン「ドラダ」、「アルノルフォ」をはじめ  
各地で2年半修行。

2003年 6月 帰国。8月 30歳を機に、弘前にイタリアンレストラン「オステリアエノテカ ダ・サシーノ」  
をオープン。

2014年 JAPAN CHEESE AWARD 部門別金賞銀賞ダブル受賞。  
農水省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズクラス受賞。

2015年 フランス国際チーズコンクール部門別銅賞受賞。

イタリアンレストラン「オステリアエノテカ ダ・サシーノ」<http://dasasino.com/>



#### 《株式会社 nobilu》

##### 代表取締役/チーズ職人 藤川 真至(ふじかわ しんじ)

大学在学中、バックパッカーの旅で出来たてのチーズの美味しさに目覚め、3週間北イタリアのチーズ工房  
にて住み込みでチーズ作りの基礎を学ぶ。

2012年 3月 株式会社 nobilu 設立。

2012年 6月 「SHIBUYA CHEESE STAND」オープン。

「SHIBUYA CHEESE STAND」<http://www.cheese-stand.com/>



#### 【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8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です。

■住 所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル10階

■電 話 03-3572-3911

■営業時間 ランチ 11:30~15:30 (L.O. 14:30)

ディナー 17:30~23:00 (L.O. 21:30)

■定休日 日曜(月曜祝日の場合は営業)・祝日不定休

■U R L <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

※価格は税込です。別途サービス料10%を頂戴いたします。

※写真はイメージです。



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