

「ファロ資生堂」恒例のイタリア各地の料理とワインを楽しむフェア 7月には「夏の“リグーリア”」コースが登場



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7月2日(土)から7月30日(土)までの期間、イタリア北西部に位置し、イタリア最大の港ジェノヴァを州都とする“リグーリア州”のフェアを開催いたします。美しい村が点在する海岸線と山々に囲まれた温暖な気候で、新鮮な魚介や豊富な野菜を活用した料理が特徴。なかでもオリーブを特産物としており、オリーブオイルが有名です。ファロ資生堂では、夏にぴったりな“リグーリア”の伝統料理をレストランらしくアレンジし、コースをご用意いたしました。また、世界遺産登録の海岸沿いでは斜面で白ワインが生産され、量が少ないため、その大半は地元で楽しまれています。今回はこの太陽と海の恵みを感じるワインを、料理に合わせシェフソムリエがご案内いたします。銀座の地で、美味しい“リグーリアの夏”を満喫してください。

「Sammer LIGURIA Menu」 10,000 円(税込・別途サービス料 10%)

海をイメージした涼しげな前菜・サラダの女王の異名を持つ「カッポン・マーグロ(魚介と野菜のサラダ)」をはじめ、ジェノヴァ風チーマをアレンジしたテリーヌ、食材を生かした王道のペスカトーレなど、ソースにもこだわり、繊細に仕立てました。リグーリア産のオリーブオイルや、ドルチェワゴンには 1851 年から続くジェノヴァの伝統的なケーキ「サクリパンティーナ」も登場します。

旬野菜と魚介のマリネ サルサヴェルデのエスプーマ仕立て“カッポン・マーグロ”

ジェノヴァ風仔牛のテリーヌ 鶏の卵とカルチョフィを添えて

自家製トレネッテ ペスカトーレロッソ

ウサギのロースト パプリカとオリーブソース サマーポルチャーニ茸添え

ドルチェワゴンよりお好みをお伺い致します

コーヒー

【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
※7月17日(日)は臨時営業
ディナータイムはお子さまウェルカムデー開催
※18日(月)は休業
- U R L <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

※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