

ファロ資生堂にて芳香を放つ希少な『白トリュフ』のフェアを開催



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11月12日(土)から12月10日(土)までの期間、『白トリュフフェア』を開催いたします。**

イタリアでは食べ物の王様として有名な「白トリュフ」は、収穫時期も短く、大変希少な食材です。香り高く、選りすぐられたイタリア・アルバ

産「白トリュフ」を贅沢に使い、シェフ中尾がコース料理に仕立てました。「旬のものには力がある。都会ではなかなか感じられない季節感をここで味わっていただきたい」というシェフの想いが詰まったコースです。この時期ならではの豊かな香りを存分にお楽しみください。

『Festa del Tartufo bianco 2016』 19,500 円(税込・別途サービス料 10%)

- ・ 小さな一皿
- ・ 季節の温野菜
- ・ 卵とジャガイモのクリームソース 白トリュフ添え
根セロリのパッカラ 冷たいポレンタソース 白トリュフの香り
- ・ ユリネ入りのタヤリン 白トリュフをたっぷり降りかけて
- ・ 白トリュフで覆われたリゾット
- ・ デザートワゴン
- ・ コーヒー



●お料理に合わせた「ワインコース(食前酒を除く5種)」13,000 円(税込・別途サービス料 10%)もご用意しております。



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・グロツピ」「トレジエリ・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8年連続で星を獲得。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。全州から集めたワインや珍しい食後酒も揃う。“糖質に配慮したコース”もご用意。

■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

※2016年11月3日(木・祝)および11月23日(水・祝)は休業させていただきます。

■URL:<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