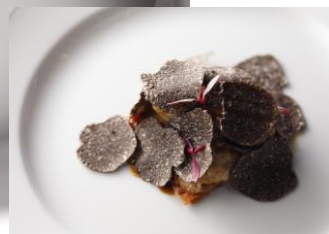


FARO イタリアンレストラン「ファロ資生堂」にて旬の“黒トリュフ”づくしのコースをご用意！芳醇で濃厚な香りをお届け

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、**2018年2月17日（土）までの期間、『黒トリュフフェア』を開催しています。**黒トリュフは「黒いダイヤ」とも呼ばれ、芳醇で濃厚な香りが特長で1月から2月が旬の時期です。厳選した上質な黒トリュフを主役にオマール海老や牡蠣、豚、鳩、和牛などの食材を使い、香りを存分に楽しめる調理法でバランスのよいコースに仕立てました。今だけの美味しさを黒トリュフづくしのコースでお届けいたします。



『Festa del Tartufo Nero al Ristorante FARO 2018』 16,000 円 (税込・別途サービス料 10%)

写真はパイ、豚肉のつめもの、牡蠣のソテー、黒トリュフのバランスが絶妙な一品。ナイフを入れた瞬間の芳醇な香りが優雅な気分をもたらす五感に響きます。

- ・ オマール海老のヴァポーレ 黒トリュフと帆立貝のムース コラリーヌソース
- ・ 豚肉のファルスとあたたかいパイ 牡蠣のソテーと共に 黒トリュフをふりかけて (写真)
- ・ フォンドゥータチーズを詰めたトルテローニ 黒トリュフのヴルーテ
- ・ 黒トリュフで覆われたリゾット
- ・ ブレス産 鳩胸肉のローストと腿肉のコンフィ 黒トリュフ風味
又は
和牛フィレ肉のソテー 黒トリュフのソース (+1,500 円)
- ・ ドルチェワゴンよりお好みをお伺いいたします
- ・ コーヒー



●シェフソムリエ本多による『黒トリュフコース』に合わせた「グラスワインコース（食前酒を除く 5 種）12,000 円（税込・別途サービス料 10%）」もご用意しております。

※写真はイメージです。食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。

《ファロ資生堂》



イタリア語で「灯台」という意味をもつ、「ミシュランガイド東京」において星獲得のイタリアンレストラン（資生堂パーラー運営）。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。

■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) / ディナー 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

※2018年2月19日（月）はビルメンテナンスのため休業させていただきます。

■URL：<http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

このニュース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（直通）/ Mail：chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp