

FARO

～からだの中から軽やかに美しく～ イノベティブイタリアン「FARO」の ハイグレードヴィーガンランチコースに注目！

2018年10月1日、東京銀座資生堂ビル10階に誕生した『FARO(ファロ)』(資生堂パーラー運営)は、日本各地の豊かな食材を使い、イタリアンベースのオリジナリティあふれる新しい食体験を発信しています。日本の精進料理にも通じると語るシェフ能田耕太郎のランチコースのひとつはヴィーガン仕様をご用意。“からだの中から美しく”にも着目し、美食を極めた多彩な料理からなるコースは高い満足感を実現。光が降り注ぐ心地よい空間で心にもやさしいイノベティブなイタリアンをご体感ください。



ファロでは、毎日、日本各地から取り寄せる無農薬にもこだわった約150種の食材を駆使し、旬の味を提供。素材の組み合わせからなる味や香りを追求しています。今、世界では、宗教食・健康・サステナビリティなどの理由から菜食を選ぶ人が増加。ヴィーガンを求めている海外の方はもちろん、ヴィーガンでない方にも味わっていただきたいコースです。(参考:訪日ラボによれば、2017年の訪日外国人のうち全体の約5%がベジタリアン・ヴィーガンとなり、インバウンドのベジタリアン・ヴィーガン需要は高まる一方と推計されています。 <https://honichi.com/news/2019/02/08/hanedaairportxvegan/>)



《ヴィーガンランチコース 8,000円》

毎日届く旬の食材で作る料理は、時季とともに内容が変化します。

～モダンな広がり～

マヨネーズやチーズも豆乳から作り、旬の食材と独創的な組み合わせからなる約12皿の前菜

～クラシックな時間～

香りや風味にもこだわったニョッキやカネローニなどのイタリアンメニュー

～イノベーションのひらめき～

大豆や大根など、全国各地のこだわりの食材と発酵に着目したソースなどによるメインディッシュ
ヴィーガンチーズ

～ノスタルジーな記憶～

上白糖を使わずお米の甘みを最大限に活かしたデザートや
無農薬果実、ハーブなどを使った斬新なデザート

●ランチタイムはヴィーガンコースとともに、日本各地の気候や風土、歴史、文化とともに地域ならではの食材を取り入れた独創的なレシピからなるランチコース(10,000円)もご用意。

また、ワインペアリングコース(3種/3,000円※期間限定)、ノンアルコール ペアリングコース、ワインペアリングコース(3種+コーヒーまたはティー/2,000円※期間限定)もソムリエがご案内。

●ディナータイムには前日までのご予約制でヴィーガンディナーコース(12,000円)もご用意。

* 価格は税込・別途サービス料10%が加算されます。写真はイメージです。

エグゼクティブシェフ: 能田耕太郎(愛媛県)



1999年に渡伊。2007年までイタリアの名店で修業を積み、その後、現地でシェフとして活躍。2013年、「ノーマ」(コペンハーゲン)など最高峰の北欧料理店で研修を経て再びイタリアへ。自身が共同経営するローマの「bistrot64」では、ネオビストロのスタイルで人気を支える。2016年11月『ミシュランガイド・イタリア 2017』にて二度目の一ツ星を獲得。イタリア料理のシェフとして二度の評価を得るに至った初の日本人となる。2017年には「テイスト・ザ・ワールド(アブダビ)」の最終コンペティションにローマ代表として出場し優勝。「ファロ」では、風情や旬を大切にす日本文化の中、イタリアで培ってきたことを東京・銀座で発揮し、自身の感性とチーム力で“お客さまが楽しむレストラン”を創り上げていくことを目標にしている。

シェフパティシエ: 加藤峰子(東京都)



デザイン、美術、現代アートやモノづくりに興味を持ち、食の分野からパン・お菓子の道を選び進む。約10年間、「イル ルオゴ ディ アイモ エ ナディア」「イル・マルケジーノ」「マンダリンオリエンタルミラノ」(ミラノ)、「オステリア・フランチェスカーナ」(モデナ)など、イタリアの名立たるミシュラン星獲得店にてパティシエシェフを勤める。「エノテカ・ピンキオーリ」(フィレンツェ)のチョコレート部門を経験。「ファロ」では、旅するように“特別な体験として脳裏に残るようなレストラン”を目指し、日本の自然や和のハーブをリスペクトしたデザートを提案。自家製酵母など原材料からこだわり、メニュー開発に取り組んでいる。

FARO (ファロ)

経営は「美しい生活文化の創造」を企業理念とし、ビューティーイノベーションを目指す資生堂。運営を資生堂パーラーが担います。

■住所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル10階

■電話番号 0120-862-150 / 03-3572-3911

* 電話ご予約受付時間 11:00~22:00 (営業日のみ)

* ご予約は当月から向こう2か月先の月末まで承ります。

■営業時間 ランチ 12:00~13:30 (ラストオーダー)

ディナー18:00~20:30 (ラストオーダー)

■定休日 月曜日、日曜日、祝日、夏季(8月中旬)、年末年始

■メニュー ランチコース(4品~) 10,000円

ヴィーガンランチコース(4品~) 8,000円

ディナーコース(10品~) 20,000円

ヴィーガンディナーコース(10品~) 12,000円 ※前日までのご予約制

■公式URL <https://faro.shiseido.co.jp/>

■ドレスコード スマートカジュアル

(ベビーチェアやお子さまメニューのご用意はございません。お子さまのご利用につきましてはスタッフにお問い合わせください。)



#shiseido_faro

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(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp