

FARO

イノベティブイタリアン「FARO」 1周年記念のシェフ能田耕太郎スペシャルコースをご用意

東京銀座資生堂ビル10階の『FARO（ファロ）』（資生堂パーラー運営）は、2019年10月1日にオープン1周年を迎えます。日本の食材と文化を融合した新しいイノベティブイタリアンを発信する中、1周年を記念し、シェフ能田耕太郎にフォーカスしたコースをご用意いたします。20年に渡り培ってきた本国イタリアで生まれたメニューの数々をこの機会に体感してください。



〈ディナー〉

1周年記念コース『THE BEST OF KOTARO NODA』12,000円
提供期間：2019年10月1日（火）～10月26日（土）

「オールブラックス」と名付けた黒の料理をはじめ、「テイス
ト・ザ・ワールド」で優勝した際のスタイルで提供する「じゃ
がいものスパゲッティ」など、エグゼクティブシェフ能田耕太
郎の歴史を堪能できるコースです。

◆ランチタイムにはディナーコースを凝縮した6,000円の1周年記念
コースをご用意いたします。



* 通常の「ある日のヴィーガンコース」（ランチ1周年記念特別価格6,000円／ディナー12,000円*ディナーは前日までの要予約）もごさいます。

* シェフソムリエ本多によるコースに合わせたペアリングのご用意もごさいます。
ノンアルコールペアリング：ランチ3,000円／ディナー6,000円
ワインペアリング：ランチ5,000円／ディナー12,000円・18,000円・30,000円

エグゼクティブシェフ：能田耕太郎

愛媛県出身。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の研修を経て再びイタリアへ。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
る日本文化の中、イタリアで培ってきたことを東京・銀座で発揮し、「お客さまが楽しむレストラン」を創り上げている。さら
に、世界を見据えたサステイナブルな取り組みやヴィーガンコースなどにも挑戦している。

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
- 営業時間 ランチ 12:00～13:30 (L.O.) / ディナー18:00～20:30 (L.O.)
- 定休日 月曜日、日曜日、祝日、夏季（8月中旬）、年末年始
- 公式URL <https://faro.shiseido.co.jp/>

* 10/1～26の期間中は1周年記念コースまたはヴィーガンコースのご用意となります。
* 価格は税込です。別途サービス料10%が加算されます。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)・日比までお願いいたします。

TEL:03-3289-2099(直通) / Mail: yuka.hibi@shiseido.com