

FARO

イノベーティブイタリアン「FARO」で ガストロノミーなクリスマスメニューを！

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12月20日(金)より25日(水)までの期間、ランチ、ディナーともにスペシャルなクリスマスメニューをご用意いたします。

10月に1周年を迎えた今年は、イタリアの伝統的なクリスマスメニューを「FARO」ならではのスタイルに仕立てました。シェフパティシエ加藤がクリスマスの起源に思いを馳せるデザート“三賢者のおくりもの”も登場いたします。チームFAROからの感謝の気持ちを込めたクリスマスプレゼントを大切な方々にご堪能ください。



【FARO NATALE】

●2019年12月20日(金)～25日(水)

●ランチ「PRANZO DI NATALE」10,000円(6皿)

●ディナー「CENA DI NATALE」20,000円(10皿)

*シェフソムリエ本多によるドリンクのペアリングもご用意しております。

ノンアルコールペアリング：ランチ3,000円/ディナー8,000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

*クリスマスメニューに加え、通常のヴィーガンメニューもランチ、ディナーともにご用意しております。



前菜：ウナギのカルピオーネ 甘酸っぱい泡のローブ

イタリアでは悪魔の使いである蛇に見立て、クリスマスにウナギを食べる習慣があります。郷土料理ではトマト煮などが主流のところを、セモリナ粉を使ったサクサクの食感を楽しめるカレー風味のフリットに仕立てました。ふんわりと纏わせたリンゴ酢と台湾胡椒(レモンの香り)の泡のローブが、味と香りを引き立てます。



パスタ：白トリュフの降るトルテッリ

豚肉、生ハム、パルミジャーノチーズを包んだクリスマス定番のパスタ“トルテッリ”。香りが際立つよう、召し上がる直前に目の前で白トリュフを贅沢に削り降らせます。トルテッリの濃厚な味わいと白トリュフの芳醇な香りのマリアージュが絶妙な一品です。



メイン：伊勢海老のポシェ エストラゴンバター

茹でて火を通した伊勢海老に、殻からとったエキスとパプリカジュースの赤いソースをかけ、さらに自家製リコッタチーズや緑のハーブでクリスマスらしい彩りを演出。添えられた瀬戸内コラトゥーラ、レモン、エストラゴンオイルの爽やかなソースがぷりぷりの食感の伊勢海老とハーモニーを奏でます。



デザート：三賢者のおくりもの

クリスマスの起源とされている三つの贈り物に思いを馳せたデザートです。チョコレートムースの上に、「乳香」「没薬」の香りを忍ばせたチョコレートアイスクリームをのせ、さらに「黄金」を示す金箔で覆いました。ペルー産の希少なカカオのチョコレートや中洞牧場のミルクなど、こだわりの食材で仕立てます。

*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。

【FARO (ファロ)】



■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(不定休)、夏季(8月中旬)、年末年始
■公式URL <https://faro.shiseido.co.jp/>

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 山崎までお願いいたします。
TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: koji.yamasaki@shiseido.com