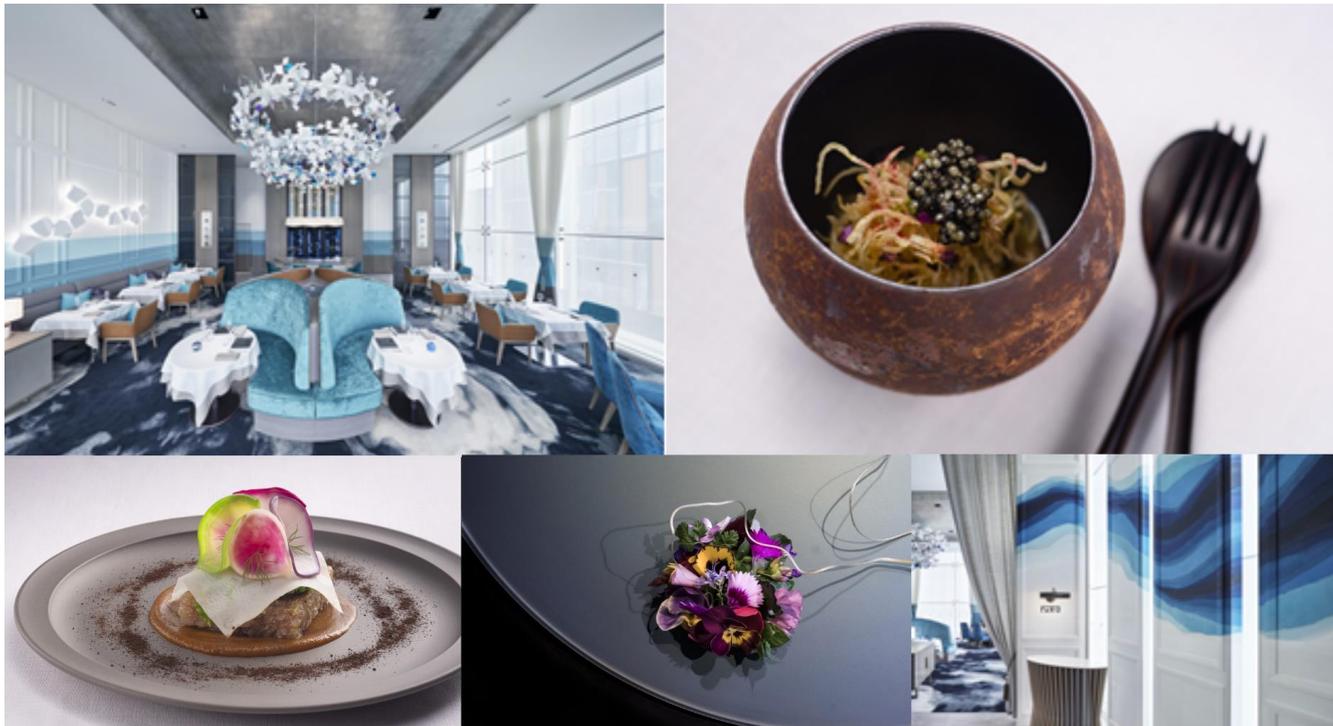


『FARO(ファロ)』が“一つ星”獲得 ～『ミシュランガイド東京 2021』～

資生堂が経営・資生堂パーラーが運営するイノベティブイタリアンレストラン『FARO(ファロ)』(東京・銀座)は、2020年12月10日(木)発行の書籍『ミシュランガイド東京 2021』において、「近くに訪れたら行く価値のある優れた料理」とされる“一つ星”を獲得しました。



ファロ

東京銀座資生堂ビル 10 階のファロでは、現代イタリア料理が備える伝統と先進性に、日本の豊かな食材や文化を重ね合わせたイタリアンの枠にとらわれないモダンでオリジナリティーあふれるクリエイション(料理)をご提供しています。銀座の地から世界に光を放つレストランを目指してファロ(灯台)の名の如く、新しい食文化を照らし出すのは、イタリア料理界の最前線を 20 年に渡り走り続け、イタリアで二つのレストランにミシュランの星をもたらししてきた唯一の日本人であるエグゼクティブシェフの能田耕太郎です。ファロが特に力を入れているのは、能田が“制限ではなく、新しい表現。日本の精進料理にも通る。”と語るヴィーガンコース。ヴィーガンの方だけではなく、“美味しく食べて、体の中から美しく”を求める多くの方々に是非ご体感いただきたいコースメニューです。同時に、ヴィーガンというライフスタイルにサスティナビリティや平和の可能性を感じており、環境や動物に負担をかけない食生活を通して、“心豊かに楽しく暮らしながら、地球や社会の美しさも守る”取り組みを追求しています。

ファロでは、“スタッフ全員がフードキュレーター”を目指して全国をめぐり、生産者とのつながりを深めています。食器やカトラリー、テーブルアクセサリにいたるまで、日本のすばらしい伝統文化を守りたいという想いから、新潟の組子、多治見や有田の器、今治の織物、江戸切子のグラスなど、“日本の匠の技”にこだわり、とり揃えています。

空間は和と洋の融合をイメージしエレガントでスタイリッシュに演出。大地～海～空という自然を感じる色彩のグラデーションを基調とした店内は昼と夜で、それぞれ趣のある表情を醸し出します。

驚きと楽しさに満ちたガストロノミーを美しい自然の色で彩られた空間でお楽しみください。

「ファロ」エグゼクティブシェフ 能田耕太郎の受賞コメント

「2018年に誕生した新生ファロを愛し、支えてくださったお客さま、日本全国の生産者の方々に深く感謝いたします。この受賞は、新生ファロとしてチャンスを与えてくれた資生堂・資生堂パーラーとファロのスタッフ全員の尽力の賜物だと思います。これからがファロのさらなる進化の幕開けです。スタッフ一丸となって一層の精進をまいります。」

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研鑽を積み、その後、現地でシェフとして活躍。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、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。

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ペイストリーシェフを勤める。「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む。

店舗概要

エグゼクティブシェフ	能田耕太郎
住所 電話番号	東京都中央区銀座 8-8-3 TEL: 0120-862-150/ 03-3572-3911
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	日曜・月曜 祝日・夏季(8月中旬)・年末年始
URL	https://faro.shiseido.co.jp/
座席数	ダイニング 28 席
コース料理	ランチ ¥6,500(平日)/¥10,000(税込、サービス料別) ランチヴィーガン ¥8,000(税込・サービス料別) ディナー ¥15,000(税込、サービス料別) ディナーヴィーガン ¥12,000(税込・サービス料別)
スタッフ数	総勢 20 名

* FARO の PR 動画(2020 年 2 月撮影)はこちら⇒ <https://shiseido.box.com/s/mk1ktl15fv48tv81i6gjvym8nm71tfsq>

資生堂のレストラン事業

資生堂は1872年、日本初の洋風調剤薬局として東京・銀座に創業しました。創業者の福原有信は、1900年のパリ万博視察の帰路に立ち寄った米国のドラッグストアを参考に、1902年、資生堂薬局の一角にソーダファウンテンを開設し、日本初となるソーダ水や当時まだ珍しかったアイスクリームの製造と販売を行い銀座名物となりました。1928年には本格的西洋料理を提供する「資生堂パーラー」を開業。西洋料理の草分け的存在として、また銀座のシンボルとして多くのお客さまに新しい価値を提案し、資生堂が掲げる、BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD(ビューティーイノベーションでよりよい世界を)の実現に向け、食の分野で取り組んでいます。

「ファロ資生堂」は、2001年竣工の現東京銀座資生堂ビルに、本格的イタリア料理店としてオープンしました。2018年10月からは能田耕太郎を新たなエグゼクティブシェフに迎え、新生『ファロ』として生まれ変わりました。

『ミシュランガイド』について

『ミシュランガイド』は、フランスのタイヤメーカーであるミシュラン社から1900年8月に創刊された、独自調査に基づいて発行するガイドブックとして世界的に知られています。2007年11月には、アジアで初めてとなる『ミシュランガイド東京 2008』が発行され、今年で13年目の刊行となります。

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 徳丸までお願いします。 junko.tokumaru@shiseido.com