

## 『SHINZO & arita huis』 池田孝志氏と『FARO』 加藤峰子が初饗宴 舞台は佐賀県 嬉野温泉地に佇む和多屋別荘「SHINZO」

佐賀県有田のオーベルジュスタイルのレストラン『SHINZO & arita huis』のシェフ 池田孝志氏と東京銀座のイノベーターイタリアン『FARO(ファロ)』のシェフパティシエ 加藤峰子との初饗宴が、2022年10月9日(日)と10日(月)の2日間限定にて実現します。この取り組みは、美術館に飾るような器で佐賀の美食を楽しむプレミアムレストラン「USEUM SAGA(ユージアムサガ)」第3弾によるもの。今回の舞台は、日本三大美肌の湯として名高い嬉野温泉地に佇む和多屋別荘「SHINZO」。佐賀の風土や文化、人に触れることで得られたインスピレーションをどのように表現するのか。二人の感性が織りなす至高の食体験をお楽しみください。



### ◆“2 Senses Fusion” ～『SHINZO & arita huis』池田孝志氏の料理 / 『FARO』加藤峰子のデザート

スペシャルメニュー&フルペアリング \*アルコール 28,000円 / ノンアルコール 25,000円 (税・サ込)

\*『FARO』のソムリエ 桑原克也 によるペアリングドリンクとともにお楽しみください。

◆提供日時:2022年10月9日(日) 12:00～ 10月10日(月) ①12:00～ ②18:00～ \*定員各回 26名

◆会場:SHINZO (佐賀県嬉野市大字下宿乙 738 和多屋別荘敷地内)

◆参加方法:公式サイトでの完全予約制 ⇒ <https://www.useumsaga.com>

\*『FARO』ではご予約を一切承っておりませんのでご了承ください。

◆予約受付:2022年9月5日(月) 12:00～

\*定員になり次第、受付を終了いたします。

\*詳しくは「USEUM SAGA」の公式ウェブサイトにてご確認ください。 <https://www.useumsaga.com>



### 池田孝志(いけだたかし)

1993年熊本県生まれ。22歳で渡仏し、パリの星付きレストランを皮切りにデンマーク・コペンハーゲン、スペイン・ビルバオなどの著名なレストランで研鑽を積む。さらには、食のアカデミー賞と呼ばれ、その年の世界の最も優れたレストラン50店を選ぶ「世界ベストレストラン50」で10年連続トップ10入りを果たした、スペイン「Mugaritz」に勤務し、その土地ごとの文化を柔軟に解釈し表現する、という自身の料理スタイルの根幹を学ぶ。「SHINZO&arita huis」では、これまでの経験はもちろん、今後、新しい土地で得る新鮮な感覚も随時還元し、“文化を具現化する”レストランを目指す。

### SHINZO&arita huis(シンゾウ アンド アリタハウス)

嬉野温泉 和多屋別荘「SHINZO」。嬉野川をまたぐ広大で豊かな二万坪の空間は美術館を思わせるような佇まい。身体に血を送るもの、二万坪の敷地に血を巡らすもの、嬉野の観光、大地に血を送り続ける場所でありたいと願い、命名されました。オーベルジュスタイルの「arita huis」は、400年以上の歴史を世界に誇る磁器発祥の佐賀県有田にクリエイティブプラットフォームとして、2018年4月にオープン。有田焼の卸団地「アリタセラ」に、他には類を見ない心地よい空間。有田でしか味わえない特別なひとときを、充実したおもてなし、食、空間美でお迎えいたします。



## USEUM SAGA(ユージアムサガ)

美術館に飾るような人間国宝などの器で佐賀の美食を楽しむ期間限定のプレミアムレストラン「UESUM SAGA」は、食材と器と料理人が織りなす食文化創造事業「サガマリアージュ」が手がける佐賀のガストロノミーイベント。



## 加藤峰子(かとうみねこ)

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。「ゴ・エ・ミヨ 2022」にてベストパティシエ賞を受賞。

\*写真はイメージです。

## 【FARO(ファロ)】

「BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD」を企業使命とする資生堂が経営、資生堂パーラーが運営するイノベティブイタリアン。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)を提供しています。



- 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 12:00~15:30(L.O.13:30)  
ディナー 18:00~23:00(L.O.20:00)
- 定休日 日曜日、月曜日、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 徳丸までお願いいたします。  
Mail: junko.tokumaru@shiseido.com