

FARO イノベティブイタリアン『FARO (ファロ)』がお届けする 食の宝庫 長崎県の食材を楽しむガストロノミーコース “NAGASAKI”

東京 銀座のイノベティブイタリアンレストラン『FARO(ファロ)』は、2023年3月16日(木)～4月29日(土)の期間、食の宝庫 長崎県の食材にこだわったガストロノミーコース“NAGASAKI”をご提供いたします。エグゼクティブシェフ 能田耕太郎とシェフ 浜本拓晃が現地に赴き出会い感銘を受けた生産者から届けられる大地、海、川の恵みの魅力を余すところなく大切に引き立てたメニューを特別なコースに仕立てました。是非この機会にお楽しみください。



◆長崎食材を楽しむガストロノミーコース “NAGASAKI” 20,000円

◆提供期間：2023年3月16日(木)～4月29日(土) 18:00～23:00(L.O.20:00)

- *事前のご予約にて、水曜日～土曜日はランチタイムでもご提供いたします。
- *旬の食材ならではの日々刻々と変わるメニュー構成でお楽しみいただけます。

◆“NAGASAKI”に合わせたペアリングコースもご用意しております。

- アルコールペアリング 15,000円～
- ノンアルコールペアリング 8,000円

★エグゼクティブシェフ 能田耕太郎とシェフ 浜本拓晃が現地を視察訪問しました。



南島原市有家町「高田牧場」さま

島原市湊新地町「入千代商店魚市場」さま

雲仙市千々和町「田中たねの農園」さま

<今回の視察訪問を終えた能田シェフのコメント>

「それぞれの土地で、どの生産者さまも自然と対話しながら限界を追求していて、自分たちが求めているものと同じところを目指していると思いました。『この人たちが届けてくださるものなら大丈夫!』と実感しました。」

長崎の自然風景と生産者さまの想いのこもった食材から、どんなインスピレーションでクリエイティブなガストロノミーを表現するのか、乞うご期待ください。

*価格は税込表記です。別途サービス料10%を頂戴します。

*“じゃがいものスパゲッティ”、“花のタルト”は事前のご予約にて追加が可能です。

*食材の仕入れ状況により、提供内容や提供期間が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

*ご来店の際は、事前にご予約をお願いいたします。

*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』にて二度目の一つ星を獲得。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。『ミシュランガイド・東京2021』にて一つ星を獲得。『ミシュランガイド・東京 2022』にてグリーンスターを獲得。



シェフ:浜本拓晃(群馬県)

25歳のときに料理人を志す。2012年、地元の有名店に自ら志願して入店。基本的な技術を習得したのち2017年にイタリアへ渡る。渡伊前に偶然サポートに入る機会を得た、シェフ 能田耕太郎主催のイベントにて、彼の料理とその世界観に衝撃を受け弟子入りを決意する。渡伊後はピエモンテ州、プーリア州、ラツィオ州、北から南まで地方色の強い名店で研鑽を積み、その後、シンガポールに渡りシェフを務めたのち、2018年10月の新生「ファロ」のリニューアルオープンに加わる。食材の組み合わせやシンプルな調理で素材本来の美味しさを極限まで引き出す料理が魅力。優れた美的感覚と発想力、持ち前の明るさとムードメーカー的な人柄で「ファロ」をけん引する。

【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
 - * 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 12:00~15:30(L.O.13:30)
ディナー 18:00~23:00(L.O.20:00)
- 定休日 月曜日、日曜日、夏季(8月中旬)、年末年始
- URL <https://faro.shiseido.co.jp/>



* 営業時間が急遽変更になる場合がございます。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。

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(とくまる)までお願いいたします。
Mail: junko.tokumaru@shiseido.com