

TENUTA  SAN GUIDO × FARO

「TENUTA SAN GUIDO」と一夜限りのワインメーカーズディナー イノベティブイタリアン「FARO (ファロ)」でのワインの夕べ

東京・銀座のイノベティブイタリアンレストラン「FARO」は、2023年11月9日(木)にイタリアのワイナリー「TENUTA SAN GUIDO」のファミリーであるプリシラ・インチーザ・デッラ・ロッケッタ女史来日を記念した、ワインメーカーズディナーを開催します。イタリアワインの至宝ともいわれている“SASSICAIA(サッシカイア)”3種を含む5種類の赤ワインと、「FARO」のガストロノミーの融合を是非ご体感ください。



◆ワインメーカーズディナー「TENUTA SAN GUIDO」38,000円

- * 定員26名
- * ワインに合わせたお料理を5品。ドルチェとプティフールもご用意いたします。
- * 赤ワイン5種類(2020年・2019年・2010年SASSICAIA、2021年LE DIFESE、2021年GUIDALBERTO)、乾杯用ワイン1種【2020年・2019年・2010年SASSICAIAについて】
 - ・2020年 エレガンスが最大限に引き出され、若いうちからも愉しめると賞賛されているヴィンテージ。
 - ・2019年 1980年代の偉大なサッシカイアを彷彿とさせるといわれている力強さとエレガンスの均衡が整ったヴィンテージ。デキャンター誌にて100点を獲得。
 - ・2010年 年間約100本しか造られない希少なダブルマグナムサイズ。ワインスペクター誌94点。

◆開催日時:2023年11月9日(木) 18:30スタート 開場18:00～

◆ご予約受付開始:2023年10月11日(水)14:00～

◆ご予約方法(電話):03-3572-3911

- * 定員数に達し次第、ご予約受付を終了いたしますので予めご了承ください。

【「TENUTA SAN GUIDO」ファミリー紹介】

プリシラ・インチーザ・デッラ・ロッケッタ女史

*(写真右上)

1995年シャトーブリアンフランス学園卒業。1994年から2000年までユニバーシティ・カレッジ・ロンドン(ロンドン大学)に在籍、美術史学部学士修了後、イタリアン・バロックアート修士号習得。イタリアへ帰国後、ボルゲリで家業に専念し、イタリア国内だけでなく海外でも“ファミリー・アンバサダー”として活躍。

父親のニコロ氏(現当主:ニコロ・インチーザ・デッラ・ロッケッタ侯爵*写真右下)はボルゲリの広大な農園テヌータ・サン・ガイドを管理。彼は父・マリオ氏(マリオ・インチーザ・デッラ・ロッケッタ侯爵)が築いたサッシカイアの伝統の改新と発展のために力を注がれました。





【“SASSICAIA(サッシカイア)”ワインについて】

“サッシカイア”ワインはファミリーワインとして生まれ、1968年に最初のヴィンテージが市場で販売された。1978年ロンドンで開催されたデキャンター主催・ワインテイスティングにおいて、1972年ヴィンテージが最優秀カベルネ・ソーヴィニヨン(11か国33ワイン中)として認められて以降、世界中のワイン評論家から賞賛を浴びる。それによりボルゲリはワインマップにも記載される程、世界的に認知されるようになった。1994年イタリアで単独DOCボルゲリ・サッシカイアとして認定。



- *価格は税込表記です。別途サービス料10%を頂戴します。
- *食材の仕入れ状況により、提供内容等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。提供品は写真と異なる場合がございます。
- *こちらの情報は2023年10月11日時点のものです。予告なく、価格や仕様等を変更する場合がございます。



エグゼクティブシェフ: 能田耕太郎

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。「FARO」では、風情や旬を大切にす日本文化の中、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』より3年連続で一つ星を獲得。『ミシュランガイド・東京2022』『ミシュランガイド・東京 2023』にてグリーンスターも獲得。



シェフ: 浜本拓晃

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「FARO」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『FARO』をけん引する。



シェフソムリエ: 桑原克也

幼い頃からイタリアが好きで高校生の頃にはイタリア料理店でアルバイトを始める。調理専門学生時代に調理技術コンクールの全国大会で入賞。卒業後、都内や地元の店で料理人兼ソムリエとして働く。2018年に渡伊し、トスカーナ州とプーリア州の1つ星のレストランで料理人として修行。休日に楽しむ各地のワイナリー巡りが趣味だった。2020年に「FARO」に入店。ワインペアリングだけでなく、料理人の視点から作るノンアルコールペアリングも得意とする。SAKE DIPLOMA、食育インストラクターや行政書士の資格も保有し、柔らかい物腰と知的で心に響く言葉でイタリアワインの素晴らしさを伝えている。2022年 RED U-35 ブロンズエッグ獲得。

【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 ディナー 18:00~23:00(L.O.20:00)
* 現在ランチは休業中
- 定休日 月曜日、日曜日、夏季(8月中旬)、年末年始
- 公式 URL <https://faro.shiseido.co.jp/>



このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 山岸までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com