

FARO 『FARO(ファロ)』が獲得！ ～『ミシュランガイド東京 2024』～ 4年連続の“一つ星”と3年連続の“グリーンスター”

東京・銀座で、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)』は、2023年12月8日(金)発行の書籍『ミシュランガイド東京 2024』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4年連続で獲得しました。また、サステナブルガストロノミーに積極的に取り組み、最前線にいるレストランをハイライトするシンボルとされる“グリーンスター”も3年連続で獲得しました。



FARO(ファロ)

東京銀座資生堂ビル 10階の FARO(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 FARO(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。FARO(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じる。”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。

FARO(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、日本の素晴らしい伝統文化を守りたいという思いから、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地中海を想起させる空間でお楽しみください。

「FARO(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

「持続可能なレストランを目指して日々取り組んでいる中、今回もファロが評価されたことを大変うれしく思います。ファロはたくさんの方々に支えられながら、毎日お客さまをお迎えすることができ、そして楽しいお時間を過ごしていただいています。ファロが思い描く価値観を皆さまと共有し、今後も真摯に取り組んでまいります。」



【能田耕太郎 経歴】

1974年 愛媛県今治生まれ
1996年 兵庫県神戸市「マルケージ」にて料理人としての第1歩をスタートする。
1999年 イタリアに初めて渡航し、研鑽の日々を送る。
2004年 「エノテカ・ラットーレ」(ヴィテルボ)ヘッドシェフ
2010年 『ミシュランガイド・イタリア』にて一つ星獲得。
2014年 「ビストロ64」(ローマ)、ヘッドシェフ
2016年 『ミシュランガイド・イタリア』にて一つ星獲得。「ビストロ64」オーナーシェフ
2017年 『テイスト・ザ・ワールド』(アブダビ)にて優勝
2018年 「FARO(ファロ)」エグゼクティブシェフ
2020年 『ミシュランガイド東京2021』にて一つ星獲得
2021年 『ミシュランガイド東京2022』にて一つ星およびグリーンスターを獲得
2022年 『ミシュランガイド東京2023』にて一つ星およびグリーンスターを獲得
『ガンベロロッソ2023～世界のトップ・イタリアンレストラン(東京版)』にて
2フォークおよびベスト・コンテンポラリー・ワインリスト賞を獲得
『We're Smart Green Guide』にて5ラディッシュを獲得
2023年 『ガンベロロッソ2024～世界のトップ・イタリアンレストラン(東京版)』にて
2フォークを獲得

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	ディナー 18:00～23:00(L.O.20:00) * ランチ休業中
定休日	日曜・月曜 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	ディナー ¥20,000(税込、サービス料別) ディナーヴィーガン ¥15,000(税込・サービス料別) * ランチ休業中
スタッフ数	総勢 20 名

*写真はイメージです。写真と異なる場合がございます。

*こちらの情報は 2023 年 12 月 6 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。

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年には本格的な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」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『FARO(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17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 山岸までお願いします。toyofumi.yamagishi@shiseido.com