

東京・銀座「FARO」が We're Smart ベストベジタブルレストランにて 最高スコアの 5 ラディッシュを獲得！

資生堂が経営、資生堂パーラーが運営する東京・銀座のイノベティブイタリアンレストラン「FARO(ファロ)」は「2024 年 We're Smart ベストベジタブルレストラン」において、5 ラディッシュを獲得、日本 7 位に選出されました。



◆サステナブルな取り組みが評価され「We're Smart ベストベジタブルレストラン」の最高スコアを獲得

「We're Smart® Green Guide」は、世界 49 か国 1,500 以上のレストランを評価するオンラインガイドです。季節の素材を活かし、野菜や果物をメニューのベースとした創造的でサステナブルな料理を提供するレストランや企業を毎年世界中から選出し、1 から 5 のラディッシュ(マーク)で評価をします。「FARO」は「2024 年 We're Smart ベストベジタブルレストラン」において最高スコアである 5 ラディッシュを獲得し、日本 7 位に選出されました。「FARO」が 5 ラディッシュを獲得するのは 4 年連続となります。

◆シェフ 浜本 拓晃が率いる「FARO」の取り組み

「FARO」は“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は是非ご体感いただきたいと、ヴィーガンコースに力を入れてきました。同時に、ヴィーガンというライフスタイルにはサステナビリティの可能性も感じており、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”取り組みを行っています。

たとえば、ヴィーガンコースで提供している『農園の花』は、野菜をパウダーにして生地に練り込んだラヴィオリで、素材を余すところなく使用したひと皿。「FARO」が大切にしている想いを体現しています。

「FARO」のサステナビリティな取り組みが国内外から評価され、「We're Smart ベストベジタブルレストラン」のみならず「ミシュランガイド」がサステナビリティをコンセプトに掲げる「ミシュラングリーンスター」を 3 年連続で受賞しています。

◆ランチでは「プラントベースコース」を提供中

週末を中心に営業していたランチですが、10 月 1 日からはより多くのお客さまにお楽しみいただけるよう、水曜日から土曜日まで営業日を増やしてお客さまをお迎えいたします。ご予約は店舗にお問合せいただくか公式サイトをご覧ください。



◆ランチコース概要

プラントベース 13,000 円(税込・サービス料別)

アミューズ / 前菜 / パスタ2品 / メインディッシュ(野菜、魚、肉から1品をお選びいただけます。) / デザート / プティフル

アルコールペアリングコース 7,000 円～

ノンアルコールペアリングコース 5,000 円～

◆シェフ 浜本 拓晃(はまもと ひろあき)

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。2016年に30歳以下の若手料理人の世界一を決める「サンペレグリーノ ヤングシェフ国際料理コンクール」でセミファイナルに選出される。レベルの高さに衝撃を受け、2017年にイタリアへ渡ることを決意。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。2018年10月の新生「FARO」のリニューアルオープンに加わり、2023年にシェフに就任。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。



◆店舗概要

住所 電話番号	東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10階 TEL:0120-862-150(国内通話のみ) / 03-3572-3911
営業時間	ランチ 12:00～15:00(L.O.13:00) ディナー 18:00～23:00(L.O.20:00)
定休日	日曜・月曜・夏季(8月中旬)・年末年始
公式サイト	https://faro.shiseido.co.jp/
Instagram	https://www.instagram.com/shiseido_faro/
座席数	ダイニング 28席
コース料理	ランチコース プラントベース ¥13,000(税込・サービス料別) ディナーコース ガストロノミー ¥20,000(税込・サービス料別) ガストロノミーヴィーガン ¥20,000(税込・サービス料別)



◆資生堂のレストラン事業

資生堂は1872年、日本初の民間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年のパリ万国博覧会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業し、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。現在では、フレンチレストラン「ロオジエ」、イノベーティブイタリアン「FARO」の経営を通じ、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、2018年10月からは新生「FARO」として生まれ変わりました。銀座の地から世界に光を放つレストランを目指して、「FARO」(=灯台)の名の如く、イタリアンの技術と日本の食材への敬意から生まれるモダンでオリジナリティあふれる新しい食体験を発信してまいります。

*写真はイメージです。

*食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。

*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2024年9月18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。

このプレスリリースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 高久 までお願いいたします。

Mail: sawako.takaku@shiseido.com