

## 東京・銀座「FARO」で芳醇で甘美な香りを味わう 希少な白トリュフのコースを期間限定で展開

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11月1日(金)より期間限定で白トリュフを使ったコースを展開いたします。



### ◆希少な白トリュフを使ったコースを今年もお届け

白トリュフは限られた条件の自然環境でしか収穫することができない希少な食材として知られています。旬を迎えた芳醇で香り高い白トリュフを、シェフ 浜本 拓晃がコースに仕立てました。この時季しか味わえない、白トリュフの魅力を「FARO」でご堪能ください。

### ◆白トリュフコース概要

価格: 30,000 円(税込・サービス料別)

展開期間: 2024年11月1日(金)~12月21日(土)

予約開始日: 2024年10月1日(火)

コース内容: アミューズ、前菜、パスタ2品、メイン、デザート、プティフール

ご予約の際は店舗までお電話いただくか、公式サイトをご覧ください。

\*原則、白トリュフコースはディナーでの提供となります。

ランチをご希望の方は店舗までお問い合わせください。

\*白トリュフコースはグループの皆さまと一緒にご注文をお願いいたします。

\*アレルギー食材の内容によってはご用意できない場合がございます。

\*白トリュフコースのヴィーガン対応はご用意しておりませんのでご了承ください。

\*写真はイメージです。



### ◆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) *水曜~土曜 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	<a href="https://faro.shiseido.co.jp/">https://faro.shiseido.co.jp/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/shiseido_faro/">https://www.instagram.com/shiseido_faro/</a>
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。

\*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 10 月 2 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](mailto:sawako.takaku@shiseido.com)