

## ミシュランガイド 2025 「FARO」が 5 年連続の一つ星と 4 年連続のグリーンスターを獲得

資生堂が経営、資生堂パーラーが運営する東京・銀座のイノベーティブイタリアンレストラン「FARO(ファロ)」は、2024 年 10 月 22 日(火)発行の書籍『ミシュランガイド東京 2025』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 5 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「ミシュラングリーンスター」を 4 年連続で獲得しました。



### ◆FARO について

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あふれるクリエイション(料理)をご提供しています。ファロが特に力を入れているのはヴィーガンコース。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”取り組みも追求しています。FARO の取り組みが認められ、サステナブルなレストランを評価する「We're Smart® Green Guide」では最高スコアである 5 ラディッシュを 4 年連続で獲得しています。

また、FARO では、日本全国をめく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ーにいたるまで、日本のすば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、江戸切子のガラスなど、“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ような空間でお楽しみください。

### ◆シェフ 浜本 拓晃(はまもと ひろあき) プロフィール

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。

### ◆受賞コメント

「FARO を支えてくださるお客さまや生産者のみなさま、FARO のスタッフへの感謝の気持ちでいっぱいです。シェフの交代という FARO にとって大きな出来事があった中、このような評価をいただけたことを嬉しく思います。これからも FARO の価値観に基づいた環境への配慮と美味しさの追求を両立し、お客さまに満足していただける料理をお届けできるようチーム全員で取り組んでまいります。」



## ◆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 ガストロミー ¥20,000(税込・サービス料別) ガストロミーヴィーガン ¥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。

\*写真はイメージです。

\*こちらの情報は 2024 年 10 月 17 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)