

## 東京・銀座「FARO(ファロ)」が本場イタリアの格付け 「ガンベロロッソ」の「トップ・イタリアンレストラン」3年連続受賞

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)」が、2024年10月29日(火)、イタリア料理とワインの世界で最も重要なマルチメディアブランドである「ガンベロロッソ」が選出する「トップ・イタリアンレストラン」において優秀なレストランと評される“2フォルケッテ(2つのフォーク)”を3年連続で受賞しました。



### ◆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。「FARO」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。

また、「FARO」では、日本全国をめぐる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。

「FARO」の取り組みが認められ、「ミシュランガイド東京 2025」において5年連続の“一つ星”、4年連続のグリーンスターを獲得、さらには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。



### ◆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。

### ◆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のスタッフへ感謝の気持ちを伝えたいです。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“2フォルケッテ”という高い評価をいただけたことを嬉しく思います。これからもお客さまに喜んでいただける料理をお届けできるよう、チーム一丸となって励んでまいります。」

## ◆「ガンベロロッソ」の「トップ・イタリアンレストラン」について

「ガンベロロッソ」は、イタリア料理とワインの世界で最も重要なマルチメディアブランド。数多くのガイドブックや本を出版してきた「ガンベロロッソ」が選定する「トップ・イタリアンレストラン」では、世界のイタリアレストランの格付けをデジタルガイドで発行し、本格的なイタリアの味の体験を強化しています。ガイドでは、ファインダイニングはフォーク、ピッツェリアはピッツァのスライスなど、ジャンルごとにそれぞれのシンボルを用いて3段階で評価が案内されています。

## ◆11月1日より期間限定で白トリュフコースをご用意

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)

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問い合わせいただくか、FAROの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ご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。

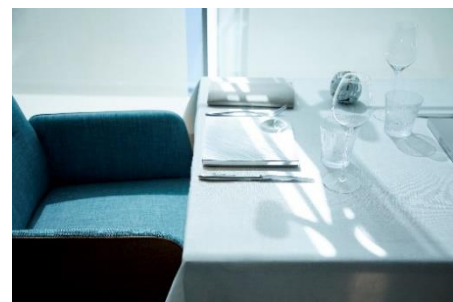
\*白トリュフコースのヴィーガン対応はご用意しておりませんのでご了承ください。

\*写真はイメージです。



## ◆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 29 日時点のものです。予告なく価格や仕様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)