

イノベーティブイタリアン「FARO」 黒トリュフを贅沢に使った特別なディナーコースを期間限定で提供

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 2025 年 1 月 14 日(火)より期間限定で黒トリュフを使ったコースを展開いたします。



◆「FARO」ならではの特別な黒トリュフコース

「FARO」では、お客さまへの日頃の感謝を込めて、期間限定で黒トリュフを使用した特別なコースをご提供いたします。芳醇で甘美な香りが魅力の黒トリュフと「FARO」ならではの食材を組み合わせた、シェフ 浜本 拓晃が考案したひと皿をご堪能いただけます。この季節だけの贅沢な味わいを「FARO」でお楽しみください。

◆黒トリュフコース概要

価格: 27,000 円(税込・サービス料別)

展開期間: 2025 年 1 月 14 日(火)~2 月 28 日(金)

予約開始日: 2024 年 12 月 1 日(日)

コース内容: アミューズ、前菜 2 品、パスタ、肉、デザート、プティフール

ペアリング: 20,000 円 / 30,000 円

ノンアルコールペアリング: 8,000 円

ご予約の際は店舗までお電話いただくか、予約サイトをご覧ください。

<https://www.tablecheck.com/ja/shiseido-faro/reserve/message>

*黒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。

*黒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。

*黒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。

*お電話でのご予約は 12 月 3 日(火)14 時より承ります。



◆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調理が魅力。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。

◆ソムリエ 桑原 克也(くわはら かつや)



幼い頃からイタリアが好きで高校生の頃にはイタリア料理店でアルバイトを始める。調理専門学生時代に調理技術コンクールの全国大会で入賞。卒業後、都内や地元の店で料理人兼ソムリエとして働く。

2018年に渡伊し、トスカーナ州とプーリア州の1つ星のレストランで料理人として修行。休日に楽しむ各地のワイナリー巡りが趣味だった。

2020年にファロに入店。ワインペアリングだけでなく、料理人の視点から作るノンアルコールペアリングも得意とする。SAKE DIPLOMA、食育インストラクターや行政書士の資格も保有し、柔らかい物腰と知的で心に響く言葉でイタリアワインの素晴らしさを伝えている。

2022年 RED U-35 ブロンズエッグ獲得。

◆「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。

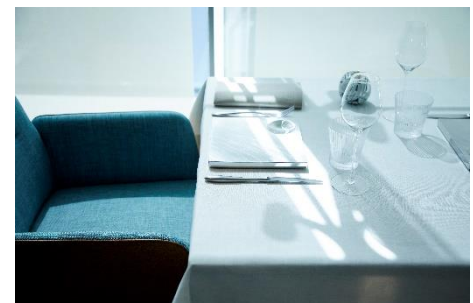


たとえば、ヴィーガンコースで提供している『農園の花』は、野菜をパウダーにして生地に練り込んだラヴィオリで、素材を余すところなく使用したひと皿。「FARO」が大切にしている想いを体現しています。

「FARO」の取り組みが評価され、「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、本場イタリアの格付け「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。

◆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	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)



*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11月29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