

イノベティブイタリアン「FARO」のランチコースが一新 ガストロノミーとヴィーガンのコースを提供開始

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 2025 年 5 月 1 日(木)よりガストロノミーとヴィーガンのランチコースを提供いたします。



◆ガストロノミーとヴィーガンのランチコースの提供がスタート

「FARO」では、5 月 1 日(木)よりランチコースの内容を一新し、より多様な食材をお楽しみいただける構成に変更いたします。これまでは、プラントベースを中心としたコースを提供してまいりましたが、今後はディナー同様にガストロノミーまたはヴィーガンからご希望のコースをお選びいただけます。シェフが見た景色や訪問した産地、そして生産者の方々から受けたインスピレーションを独自の視点で落とし込んだ、心を込めたひと皿をご堪能ください。

◆ランチコース概要

展 開 期 間: 2025 年 5 月 1 日(木)～

予約開始日: 2025 年 3 月 20 日(木)

予約サイト: <https://www.tablecheck.com/ja/shiseido-faro/reserve/message>

コース内容: Gastronomy Leggero ¥10,000 アミューズ、前菜、パスタ、魚料理、デザート、プティフル、コーヒー

Gastronomy Pranzo ¥15,000 アミューズ、前菜、手打ちパスタ、魚料理、肉料理、デザート、プティフル、コーヒー

Vegan Leggero ¥10,000 アミューズ、前菜、パスタ、メイン、デザート、プティフル、コーヒー

Vegan Pranzo ¥15,000 アミューズ、前菜、パスタ、メイン、パイ包み焼き、デザート、プティフル、コーヒー

*価格には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)が加算されます。

*Gastronomy Leggero、Vegan Leggero は平日のみの提供となります。



◆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料理が魅力。優れた美的感覚と発想力で「FARO」をけん引する。



◆「FARO」の取り組み

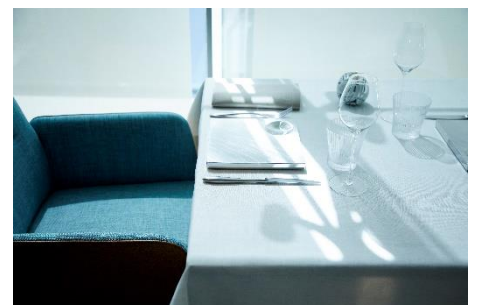
「FARO」は“美味しく食べて、体の中から美しく”を求める多くの方々に是非ご体感いただきたいと、ヴィーガンコースに力を入れてきました。同時に、ヴィーガンというライフスタイルにはサステナビリティの可能性も感じており、環境や動物に負担をかけない食生活を通して、“心豊かに楽しく暮らしながら、地球や社会の美しさも守る”取り組みを行っています。たとえば、ヴィーガンコースで提供している「農園の花」は、野菜をパウダーにして生地に練り込んだラヴィオリで、素材を余すところなく使用したひと皿で「FARO」が大切にしている想いを体現しています。



「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ラディツシュを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 ¥10000 もしくは ¥15,000(税込・サービス料別) ディナーコース ¥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 2025 年 3 月 19 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