

## 東京・銀座「FARO」で芳醇で甘美な香りを味わう 11月4日より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2025年11月4日(火)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です。シェフ 浜本拓晃が、芳醇で香り高い白トリュフを使った特別なコースを仕立てました。今年も旬の白トリュフの魅力を「FARO」でぜひご堪能ください。

### ◆白トリュフコース概要

価格：40,000円(税込・サービス料別)

展開期間：2025年11月4日(火)～12月20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

アルコールペアリング：20,000円、35,000円

ノンアルコールペアリング：12,000円

ご予約は、お電話または下記の予約サイトから承っております。

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

- \*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。

## ◆「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は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quette(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 18:00~22:00(L.O.19:30)
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 ¥10,000 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)



## ◆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「ロオジェ」、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2025年9月5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)