

東京・銀座「FARO(ファロ)」、本場イタリアの格付け ガンベロロッソ「トップ・イタリアンレストラン」に4年連続選出

東京・銀座のイノベーティブイタリアンレストラン「FARO」は、2025年10月28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にて「トップ・イタリアンレストラン」に4年連続選出され、中でも優秀なレストランとして“2 フォルケッテ”を4年連続で受賞しました。



◆FARO(ファロ)

東京銀座資生堂ビル 10 階にある「FARO(ファロ)」は、現代イタリア料理の伝統と先進性に、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想いから、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”をとり揃えています。

こうした「FARO」の取り組みが認められ、「ミシュランガイド東京 2026」において6年連続の“一つ星”を、また“グリーンスター”も5年連続で受賞いたしました。



ガンベロロッソの「トップ・イタリアンレストラン」とは

「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。

◆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。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。」



◆「白トリュフコース」

展開期間: 2025年11月4日(火)~12月20日(土)

全7皿(アミューズ・前菜・パスタ2品・メイン・デザート・プティフル)

40,000円(税込・サービス料別)

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

*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。



◆「クリスマスコース ~MENU di NATALE~」

展開期間: 2025年12月23日(火)~25日(木)

ランチ: クリスマスコース 18,000円、クリスマスヴィーガンコース 15,000円

ディナー: クリスマスコース 30,000円、クリスマスヴィーガンコース 24,000円

*12月23日(火)はディナーのみの営業とさせていただきます。

*12月23日(火)~25日(木)の期間は「クリスマスコース ~MENU di NATALE~」のみのご提供となります。予めご了承ください。



◆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.O13:00、ディナー18:00~22:00/L.O19:30
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 / ¥15,000(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 2025 年 10 月 28 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

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当：松塚(まつづか)までお願いいたします。

Mail : masayo.matsuzuka@shiseido.com