

東京・銀座のイノベティブイタリアン「FARO（ファロ）」 新シェフに山口瑞樹が就任、新体制をスタート

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、2026年1月1日付けにて、新しいシェフとして山口瑞樹が就任したことをお知らせいたします。

新シェフの山口瑞樹がつくる、季節や全国それぞれの土地が育む素材に寄り添う、やさしく洗練された一皿。そして、シェフパティシエ加藤峰子ならではの、和のハーブをはじめとする日本の自然への敬意と、丁寧な仕立てから生まれる美しいデザートとの出会い。自然の恵みを自由なクリエイションにより、イタリアンの概念を超える革新的な食体験をお届けいたします。

この新体制のもとでつくられる新しいメニューは、2026年春より展開予定です。ぜひご期待ください。



【新任】シェフ 山口 瑞樹(やまぐち みずき)

新潟県生まれ。料理上手な母と祖母の影響を受け、幼少より料理の道に興味を抱く。新潟調理師専門学校を卒業後、上京。都内イタリアン料理店にて5年間研鑽を積む中で、休日の研修で通っていたフランス料理店のシェフとの出会いをきっかけに、フレンチの世界へ転向を決意。地元新潟のレストラン、そして栃木県の「オトワレストラン」にて、フランス料理の技術を深く学ぶ。特に「オトワレストラン」では、スーシェフとして3年間勤務し、その後のキャリアの礎を築く。2022年と2024年の「RED U-35」にてシルバーエッグを2度受賞。

2026年より、「FARO」のシェフに就任。料理のテーマは「共存と共栄」。自然環境に深く寄り添い、素材そのものが持つ力を最大限に引き出す料理を得意とする。その土地や季節の恵みを尊重し、伝統と革新を融合させた一皿を追求している。

〈山口より〉

「地域と季節の恵みを尊び、伝統と革新を融合させた表現で、日本の豊かな食文化や食材を世界に向けて発信し、FAROをさらに日本を代表する世界に誇れるレストランにしていきたいと思います。」

シェフパティシエ 加藤 峰子(かとう みねこ)

デザイン、美術、現代アートやモノづくりに興味を持ち、食の分野からパン・お菓子の道を選び進む。約10年間、「イルルオゴ ディ アイモ エ ナディア」「イル・マルケジーノ」「マンダリンオリエンタルミラノ」(ミラノ)、「オステリア・フランチェスカーナ」(モデナ)など、イタリアの名立たるミシュラン星獲得店にてペイストリーシェフを勤める。「エノテカ・ピンクオーリ」(フィレンツェ)のチョコレート部門を経験。2018年より「FARO」のシェフパティシエを務める。「FARO」では、旅するように“特別な体験として脳裏に残るようなレストラン”を目指し、日本の自然や和のハーブをリスペクトしたデザートを提案。自家製酵母など原材料からこだわりメニュー開発に取り組む。「Gault&Millau2022」にてベストパティシエ賞、「LA LISTE JAPANESE AWARDS 2024」にてトップパティシエ賞、「Asia's 50 Best Restaurant 2024」にてAsia's Best Pastry Chefを受賞。



「FARO(ファロ)」について

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”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。また、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ペロロッソにて“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 年連続で受賞いたしました。

<https://faro.shiseido.co.jp/>



◆ランチコース

- ・ガストロノミー【平日限定】 ¥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
 - ・ガストロノミー プランツォ ¥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
- ※それぞれヴィーガンコースもご用意しております。

◆ディナーコース

- ・ガストロノミー ¥20,000
アミューズ／前菜 2 皿／パスタ／魚料理／肉料理／デザート／プティフル
- ・ガストロノミーヴィーガン ¥20,000
アミューズ／前菜 2 皿／パスタ／メインディッシュ 2 皿／デザート／プティフル

◆ペアリング

- ・アルコールペアリングコース ¥15,000～
- ・ノンアルコールペアリングコース ¥8,000～

【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

- *コースメニューでのご用意となります。ご予約の際に、召し上がれない食材をお伺いします。
- *期間によりご提供のコースプランが変更になる場合がございます。
- *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。
- *画像はイメージです。
- *ペアリングドリンクは前菜から合わせてご用意いたします。
- *ランチはグループの皆さま同じコース内容でお願いいたします。
- *こちらの情報は 2026 年 1 月 8 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