

イノベーティブイタリアン「FARO（ファロ）」 “食の循環”をテーマに新シェフによる新コースをスタート

東京銀座資生堂ビル10階のイノベーティブイタリアン「FARO」は、この春、“食の循環”を新たな料理コンセプトとして掲げ、新体制で再始動します。山・川・海、そして人の営みが築いてきた循環を、現代のひと皿として表現。里山の文化や土地の記憶を宿す食材を軸に、新シェフの料理による新コースがスタートします。「FARO」が描く新たな世界観をぜひご体感ください。



「FARO」が今回新たに掲げるテーマは、自然と人の関係性を見つめ直す“食の循環”です。山の恵みが川を育み、川が海へとつながり、海の命が再び陸へと還っていく。その循環の中で育まれてきた、保存、発酵、手仕事といった日本の食文化や生産者の営みに光を当て、料理として再構築していきます。パティシエと志を同じくする新シェフの料理では、忘れられつつある里山の食文化や在来植物、未利用食材など、土地の記憶を宿す素材を、イタリア料理の技法と精神で新たな表現へと昇華。ひと皿ひと皿に、素材の背景と、これからの食のあり方への問いを込めます。また、「FARO」が創業以来大切にしてきた「どんな背景の人でも同じ食卓を囲める」という思想のもと、プラントベースという選択肢も含め、多様な食の価値観を尊重したコース体験を提案します。「FARO」はこれからも、生産者と料理人、自然と都市、日本とイタリアをつなぎながら、進むべき方向を照らす“灯台(イタリア語で FARO)”として、食文化の未来に光を投げかけていきます。

＜料理の一例＞

■山女魚 塩蔵山菜のタルタル



塩蔵した山菜と山女魚を合わせた、里山文化を象徴するひと皿として仕立てた新シェフのシグニチャー。新潟で育ったシェフが、祖母や母から受け継いだ塩漬け、酢漬けといった日本古来の貯蔵文化を未来へとつなげることをコンセプトとしています。春は、山菜の苦味と旨味に山女魚の繊細さを重ねたタルタル仕立てで提供し、季節に応じてマイナーチェンジを施しながら、一年を通して展開します。

■カキドオシ カプレーゼ(ヴィーガン)



かつては身近な存在であった野草・カキドオシに改めて焦点を当てたひと皿。東京の里山に自生するカキドオシの爽やかな香りを生かし、プラントベースのカプレーゼとして表現しています。カキドオシで香り付けしたトマトのコンポートと、豆乳で作ったリコッタチーズが、野草ならではの個性を引き立てます。食の未来は、実は私たちの足元に眠っているかもしれない——そんな想いを込めた料理です。

■ヴィーガンパイ(ヴィーガン)



単なるヴィーガン料理にとどまらず、日本の伝統文化と、野菜の端材を再利用する循環の思想から生まれたひと皿。「食の未来への新たな可能性」をテーマに再構築しています。根菜や大豆、キノコ類を使ったプラントベースのパテをパイ生地で包み焼きにし、醤油と端材から作ったサステナブルなベースのソースに、茸とエスプレッソの泡を添えて、香りの余韻を生み出しています。

◆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 ※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。

- ・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~

*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。
*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。*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

シェフ 山口 瑞樹(やまぐち みずき)



新潟の豊かな自然の中で育ち、幼い頃から料理に親しみ、身近な風土と向き合いながら感性を培ってきた。新潟調理師専門学校を卒業後に上京し、都内のイタリア料理店で 5 年間研鑽。休日に通ったフランス料理店での学びを機にフレンチの技法へ魅せられ、その後、栃木県「オトワレストラン」でスーシェフとして経験を重ね、土地の文化や素材の背景を読み解く姿勢を確かなものにした。「自分の料理は、これまでの人生で触れてきた自然と体験の積み重ねから生まれる」という信念のもと、山菜や野草をはじめとする日本の食文化を探求し、現代に響く味わいへと昇華させる表現を追求している。2022 年・2024 年には『RED U-35』でシルバーエッグを受賞。2026 年 1 月より「FARO」シェフに就任し、イタリア料理を軸にしながら、地球環境や生産者への敬意を大切に、「どんな背景の人でも同じ食卓を囲める」ことを目指し、プラントベースにも積極的に取り組み、発信している。

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。「FARO」でのシグニチャーは“日本の里山 花のタルト(ヴィーガン)”。「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)を提供。日本各地の素材が持つ生命力に向き合い、自然の恵みを尊重し、野菜・野草・在来植物など、植物由来の食材がもつ香り・質感・季節性を丁寧に引き出すプラントベースという考え方にも注力し、“自然とともにある食”をガストロノミーとして再構築している。また、生産者の価値観を共有しながら、畑や山の風景をそのまま一皿に写すような料理表現を追求。器やテーブルウェアには日本の伝統工芸を取り入れ、食と文化が響き合う世界観を創り上げている。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、5 年連続のグリーンスターを受賞。また、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、“2 フォルケッテ”も 4 年連続で受賞。



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

【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

*画像はイメージです。

*こちらの情報は 2026 年 4 月 7 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