

FARO

ファロ資生堂 15 周年 & 日伊国交樹立 150 周年記念 ファロ資生堂×イル・パティオ 「一夜限りの美食コラボレーションディナー」開催



資生堂パーラーが運営するイタリアンレストラン「ファロ資生堂」(東京・銀座)は、2016年9月30日(金)に、ミシュラン イタリアで星獲得のレストラン「イル・パティオ」(ピエモンテ州・ビエツラ)オーナーシェフ、セルジョ・ヴィネイス氏を招き、一夜限りのコラボレーションディナーを開催いたします。

2016年はファロ資生堂がオープン15周年、そして、日本とイタリアが1866年に国交樹立し150周年になります。これを記念し、共に北イタリアと深い関わりを持つ日伊シェフ

よる饗宴を実現いたしました。ビエツラの食材を活かし、モダンで個性的な料理を特長とするヴィネイス氏と、銀座の地で日本ならではの旬の食材を活かした伝統的なイタリア料理を追求する中尾との美食コラボレーションです。

●開催日:2016年9月30日(金) ディナータイム

※17:30~21:00(ご予約受付時間)

秋の味覚をそれぞれのシェフが個性豊かなメニューに仕立てました。ヴィネイス氏は信条である“地中海的で、フレッシュで、調和のとれた”クリエイティブなメニューを展開。中尾は日本ならではの滋味深いイタリアンをご用意いたします。「ファロ資生堂」シェフソムリエ本多が厳選する、お料理に合わせたワインコースとともに楽しみください。



〈スモークサーモンのコンフィ キャビア添えフレッシュトマトのクーリ〉

ファロ資生堂×イル・パティオ

「一夜限りの美食コラボレーションディナーコース」20,000円(税込・別途サービス料10%)

★ワインコース付 35,000円(食前酒、ワイン、ミネラルウォーター、税・サービス料込)

〈アミューズ〉

2人からのご挨拶のひと品(ヴィネイス氏・中尾)

〈前菜〉

パンの衣を纏った卵 ポルチーニとパルミジャーノのムースを添えて(ヴィネイス氏)

スモークサーモンのコンフィ キャビア添え フレッシュトマトのクーリ(中尾)

〈プリモ・ピアット〉

「マッカーニョ」チーズフォンデュ アンチョヴィとアルバ産白トリュフのペンネ(ヴィネイス氏)

オマール海老のラビオリ オレンジ風味のウィキョウとコライユソース(中尾)

〈セコンド・ピアット〉

ネッピオーロワイン風味の仔牛のストラコット

クワイモのピューレとリンゴのキャラメリゼを添えて(ヴィネイス氏)

〈ドルチェ〉

ファロ資生堂ワゴンデザート

※ヴィネイス氏によるチョコレート・黒トリュフ・アーモンドのクロッカントも登場

〈メニュー内容は変更となる場合がございます。写真はすべてイメージです〉

【イル・パティオ】

アルプスの麓、イタリア・ピエモンテ州ビエツラにある 1700 年代の古い厩舎の中に創られたレストラン。「ミシュランガイド イタリア」において“一つ星”を 12 年連続で獲得。地元の食材を活かしながら地中海のニュアンスをも感じさせる、モダンでかつクリエイティブなトーンの強い個性的な料理を提供。特に野菜にスポットを当て、各料理において野菜に重要な役割を持たせているのが特長。



シェフ：Sergio Vineis (セルジョ・ヴィネイス)

ピエモンテ州ビエツラ市生まれ。大学卒業後、23 歳で独立
1990 年 オーナーシェフとしてレストラン「イル・パティオ」をオープン
2003 年 ミシュランガイド イタリアにて一つ星を獲得

ピエモンテ料理の大使としてニューヨークの国際連合のレストラン“Delegates Dining Room”における 2 週間 500 名の招待客をもてなすスペシャルディナーや、2010 年香港のシャングリ・ラ ホテルにて行われた GVICI (Virtual Group of Italian Chefs) 会議の際に料理長を務める。



【ファロ資生堂】

イタリア語で「灯台 (ファロ)」という意味を持ち、銀座でのひとときを明るく照らす、資生堂パーラー運営のイタリアンレストラン。「ミシュランガイド 東京」において“一つ星”を 8 年連続で獲得。伝統的なイタリア料理に日本の四季折々の食材を取り入れたスタイルが特長。



シェフ：中尾 崇宏 (なかお たかひろ)

1977 年 栃木県生まれ。調理師専門学校卒業後、各店で研鑽を積む
1999 年 イタリアに渡り、「ロカンダ・ベッキア・パヴィア」、「カフェ・グロッピ」、「トレジリ・イン・コロナータ」などの名店を中心に修行
2005 年 資生堂パーラー入社。イタリアンレストラン「ファロ資生堂」配属
2007 年 同店シェフに就任
2009 年 イタリアンレストラン「ファロ資生堂」ミシュランガイド 東京にて一つ星を獲得



- 住 所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10 階
- 電 話 03-3572-3911
- 営業時間 ランチ 11:30~15:30 (L.O. 14:30)
ディナー 17:30~23:00 (L.O. 21:30)
- 定休日 日曜 (月曜祝日の場合は営業)・祝日不定休
- U R L <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番 (こつがい) までお願いいたします。
TEL : 03-3289-2099 / Mail : chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp