

ファロ資生堂にて貴重な秋の味覚『ポルチーニフェア』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17日(土)から10月15日(土)までの期間、『ポルチーニフェア』を開催**しています。トリュフ、マツタケと並ぶ世界三大きのこのひとつであり、味、香り、食感共に良く、“きのこの王様”とも称される「ポルチーニ茸」。この時期にしか味わえない貴重な秋の味覚“イタリア産フレッシュポルチーニ茸”をシェフ中尾がコース料理に仕立てました。「旬のものには力がある。都会ではなかなか感じられない季節感をここで味わっていただきたい」というシェフの想いが詰まったコースです。イタリアの秋を銀座でお楽しみください。

シェフ中尾がコース料理に仕立てました。「旬のものには力がある。都会ではなかなか感じられない季節感をここで味わっていただきたい」というシェフの想いが詰まったコースです。イタリアの秋を銀座でお楽しみください。

『ポルチーニフェア』 16,000 円 (税込・別途サービス料 10%)

- ・小さな一皿
- ・ポルチーニ茸と花ズッキーニのフリット バジリコのピュレ
- ・ポルチーニ茸と根セロリのサラダ ビーツのスープ
- ・自家製フェットチーネ ポルチーニ茸とフレッシュトマトソース
- ・パルミジャーノチーズのリゾット ポルチーニ茸のグリル添え
- ・仔羊のローストとポルチーニ茸入りポルペッタ
- ポルチーニ茸のソース ローズマリー風味
- ・デザートワゴン
- ・コーヒー



●お料理に合わせた「ワインコース(5種)」12,000円(税込・別途サービス料10%)もご用意しております。



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・グロツピ」「トレジエリ・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。レストラン「ファロ資生堂」配属。
 2007年 同店シェフに就任

《ファロ資生堂》

イタリア語で「灯台」という意味をもつ、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8年連続で星を獲得。伝統的なイタリア料理に四季折々の食材を取り入れたスタイルが特長。全州から集めたワインや珍しい食後酒も揃う。“糖質に配慮したコース”もご用意。

■住所: 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10階 ■TEL: 03-3572-3911

■営業時間: ランチ 11:30~15:30(L.O.14:30) / デイナー 17:30~23:00(L.O.21:30)

■定休日: 日曜日(月曜祝日の場合は営業)・祝日不定休

※9月22日(木・祝)定休日、10月9日(日)臨時営業、10月10日(月・祝)定休日

10月17日(月)ビルメンテナンスにより臨時休業

■URL: <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

※写真はイメージです。

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