

「ファロ資生堂」にてバラエティに富んだ調理法で楽しめる 『ホワイトアスパラガスフェア』開催

イタリアンレストラン「ファロ資生堂」(東京・銀座)は、5月8日(月)から6月3日(土)の間、春の定番“ホワイトアスパラガスフェア”を開催いたします。柔らかく繊細な食感で、噛んだ瞬間ジューシーさと淡泊な美味しさがあふれ出すのが特徴。ポイル、ソテー、フリットなど調理法を変え、ひと皿ごとに味わいと香りを最大限に活かしたスタイルをご用意します。旨味が凝縮された“アスパラガスの岩塩包み焼き”や、濃厚な黒鮑の肝ソースと合わせたソテーはシェフおすすめです。ヨーロッパでは『アスパラガス前線』もあるこの時期。みずみずしくフレッシュなフランス産ホワイトアスパラガスづくしのコースをお楽しみください。



「ホワイトアスパラガスフェア」 16,000 円

小さな一皿

ホワイトアスパラガスのクレープ 生雲丹とホワイトアスパラガスの冷製スープ
スカンピ海老のヴァポーレとオシエトラのキャヴィア ホワイトアスパラガスのサラダ添え
岩塩で包んだホワイトアスパラガス 赤ワインのメレンゲドレッシング
スパゲッティ ローマ風カルボナーラ ホワイトアスパラガスを添えて
やわらかく蒸しあげた黒鮑 肝のソース ホワイトアスパラガスのソテーと共に
フランス産 仔羊ロース肉の香草パン粉焼き ホワイトアスパラガスのフリット
または
和牛フィレ肉のグリル ラヴィゴットソース ホワイトアスパラガスのフリット(+¥1,500)
ワゴンデザート
コーヒー

◆お料理に合わせた「グラスワインコース(食前酒を除く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。

(税込・別途サービス料10% ※写真はイメージです。)

《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“一つ星”を9年連続で獲得。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です。



- 住所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10F
- 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 日曜日 (月曜祝日の場合の日曜日は営業いたします)・祝日不定休
※5月15日(月)はビルメンテナンスにより全館休業
- URL <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

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 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp