

# FARO

## ミシュランガイドで6年連続 星獲得のイタリアン「ファロ資生堂」 糖質に配慮したコースメニュー “Menu Luce” 開始



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、8月7日より糖質※に配慮したコースメニューの提供を予約(ご来店前日まで)にて開始いたします。食事制限や健康維持などにより、糖質に気を配った食事をされている方々にも、ご家族や恋人と一緒に楽しくテーブルを囲んでいただきたいというシェフの思いから、イタリアンでは難しいとされる糖質に配慮したフルコースを実現しました。1食あたりの糖質合計量を40gにおさえ、旬の食材を取り入れた、通常メニューと変わらない美しいお皿の数々です。美味しく食べて、内側から健康で美しくなっていだけける月替わりのコースをぜひご賞味ください。

### 【糖質に配慮したコース“Menu Luce” 12,000円(税込)】

#### ★8月のメニュー

小さな一皿 生ハム(糖質 0g)

Antipasti 生雲丹と帆立貝のコンソメゼリーよせ ミョウガを添えて (糖質 4.19g)

フォアグラのソテー 枝豆のピューレ (糖質 1.3g)

Primo イタリア産フレッシュポルチーニ茸の自家製タリアテッレ (糖質 7.35g)

Carne 短角牛サーロインのタリアータ ルッコラサラダとサルサヴェルデ (糖質 0.9g)

Dolce アガアガ (糖質 11.7g)

糖質に配慮したパン (糖質 8.5g)

コーヒー (糖質 0.0g)

**(糖質合計 33.9g)**

- ご来店前日までのご予約制とさせていただきます。
- サービス料のみ(10%)別途頂戴いたします。
- カロリー摂取を抑える目的の料理ではございません。
- 糖質の数値は当社測定値です(日本食品標準成分表 2010 他 参照)。

## ※糖質について

北里研究所病院 糖尿病センター長 山田 悟氏によると、臨床現場での糖質とは、1g=4kcal のエネルギーを含有している炭水化物のことで、通常の食事 1 食あたりの糖質量平均は 80～100g。医学的に検証されている「糖質制限食」の糖質量は 1 日 130g まで。これを 1 日 3 食とし、1 食分に置き換えると、1 食分約 40g となることから、糖尿病の患者と、健康な方が一緒に楽しめる 1 食あたりの糖質量を 20.0g～40.0g と設定。

## 北里研究所病院 糖尿病センター長 やまだ さとる 山田 悟

日々1300人の患者と向き合いながら、食べる喜びが損なわれる糖尿病治療において、いかにQOL(クオリティ・オブ・ライフ)を挙げていけるかを追求し、糖質制限食レストランガイドの監修も手掛ける。

## なかお たかひろ シェフ 中尾 崇宏



「自分が納得できないものは、お客さまには出したくない」。  
強い信念をもって、いつも最高の一皿をご用意しています。

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」、「トレジイリ・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“一つ星”を6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

TEL：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(月曜祝日の場合の日曜日は営業いたします)・祝日不定休

URL：<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](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)