

驚きと楽しさに満ちたガストロノミー 新生『ファロ』2018年10月1日(月)オープン

～エグゼクティブシェフはイタリアの2店舗にミシュランの星をもたらした逸材～

資生堂パーラーは、2018年10月1日(月)、東京銀座資生堂ビル10階に新生『ファロ』をオープンいたします。現代イタリア料理が備える伝統と先進性に、日本の豊かな食材や文化を重ね合わせ、モダンでオリジナリティあふれる新しい食体験を発信。イタリアンの枠にとらわれない自由な発想で新たなクリエイション(料理)を創り上げ、ファロ(灯台)の名の如く、銀座の地から世界に光を放つレストランを目指します。エグゼクティブシェフにはイタリア料理界の最前線を20年に渡り走り続け、ふたつのレストランにミシュランの星をもたらしてきた能田耕太郎が就任。驚きと楽しさに満ちたガストロノミーを美しい自然の色で彩られた空間でお楽しみください。



- I. **日本各地の気候や風土、歴史、文化とともに地域ならではの食材を取り入れたコースをご用意します。**
“たちばな”のエッセンスや奈良の和ハーブなどを多様に使い、香りや盛り付けで脳から刺激。独創的なレシピとイタリアンの遺伝子をスパイスに、革新的な料理の数々を生産者の想いとともにお届けします。

- ランチコース(4品～)8,000円／ディナーコース(10品～)20,000円
- ランチタイムにはファロセレクトによるノンアルコールのフリーフロー(2,500円)が登場
※プラス3,000円でアルコールも可
- 環境にもこだわった茶葉や豆、ハーブ、野菜などつけたノンアルコールドリンクとのマリアージュ
- イタリアワインをベースとした各国の厳選ワインや日本の郷土を感じる日本酒をご用意
ディナータイム:ワインペアリングコース12,000円～／ノンアルコールペアリングコース8,000円～



* 価格は税込・別途サービス料10%。画像はイメージです。

- II. エグゼクティブシェフ能田をはじめ、スーシェフ、シェフパティシエもイタリアで修業を積んだ新鋭。イタリア人の店長が率いるスタッフとともにチームで世界を目指します。“スタッフ全員がフードキュレーター”を目指して全国をめぐり、生産者とのつながりを深めています。



エグゼクティブシェフ: 能田耕太郎(愛媛県)



1999年に渡伊。2007年までイタリアの名店で修業を積み、その後、現地でシェフとして活躍。2013年、「ノーマ」(コペンハーゲン)など最高峰の北欧料理店での研修を経て再びイタリアへ。自身が共同経営するローマの「bistrot64」では、ネオビストロのスタイルで人気を支える。2016年11月『ミシュランガイド・イタリア2017』にて二度目の一ツ星を獲得。イタリア料理のシェフとして二度の評価を得るに至った初の日本人となる。2017年には「テイスト・ザ・ワールド(アブダビ)」の最終コンペティションにローマ代表として出場し優勝。「ファロ」では、風情や旬を大切にす日本文化の中、イタリアで培ってきたことを東京・銀座で発揮し、自身の感性とチーム力で“お客さまが楽しむレストラン”を創り上げていく。

スーシェフ: 杉本功輔(神奈川県)



イタリアンの楽しさを日本のトラットリアから教わりこの世界へ。イタリアへ渡り、地元で美味しいと評判の店舗にて修行を積んだ後、2015年にミシュランの1ツ星を獲得しミラノを代表する食通が通う店と言われる「リストランテ トクヨシ」に勤務。「ミエルケ&ホーティカール」(コペンハーゲン)、「ガガン」(バンコク)での研修を経て8年ぶりに日本に帰国。「ファロ」では、若い人が本物のレストランで食べる楽しさを知るきっかけとなればと意気揚々と取り組む。素材をいかしたシンプルなパスタが得意。警察犬の訓練士だった異色の職歴を持つ。

シェフパティシエ: 加藤峰子(東京都)



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・ピンキオーリ」(フィレンツェ)のチョコレート部門を経験。「ファロ」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を提案。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。

店長: ディサロ・レナート(イタリア・ロンバルディア州)



世界中を回る仕事をしたいと考えこの世界へ。レセプション、サービススタッフを経て支配人へと進み、3ツ星獲得のイタリアン「グアルティエーロ・マルケージ」(ミラノ)などで経験を積む。日本の母国愛精神に惹かれ1990年来日。「エル・トゥーラ」(南青山)、「エノテカ・ピンキオーリ」(銀座)、「カフェフランセ タイユバンロブション」(恵比寿)を経て、2004年から「ファロ資生堂」に勤務、2014年店長となる。「ファロ」では、“美味しい”をストーリーとともに伝えることを一番に考え、お客さまに寄り添う存在としてチームを創り上げていくことに取り組む。4カ国語(日・英・伊・仏)対応。

シェフソムリエ: 本多康志(群馬県)



料理人からはじまり、2001年より「ファロ資生堂」オープンニングスタッフとして勤務。2004年よりソムリエとなる。2009年ジェット・カップ・イタリアワインソムリエコンクール優勝。新生ファロでは、各国のワインやノンアルコールドリンク、日本茶、紅茶までこだわりを持ってセレクション。日本の文化や伝統、生産者の想いをのせたペアリングに取り組む。

III. 食器やカトラリーは日本のすばらしい伝統文化を守りたいというシェフの想いを共にした“日本の匠の技”にこだわり、新潟の組子、多治見や有田の器、今治の織物、江戸切子のグラスなど、カトラリーや食器、テーブルアクセサリーを揃えました。空間は和と洋の融合をイメージしエレガントでスタイリッシュに演出。大地～海～空という自然を感じる色彩のグラデーションを基調とした店内は昼と夜それぞれ趣のある表情を醸し出します。新しい概念を象徴する「誕生のシンボル“りんご”」のオブジェがポイントです。

【空間】



洋のクラシカルなディテールで構成した空間を和の素材で演出。天井を飾るシンボリックなオブジェや壁、照明には和紙を贅沢に使用しています。エントランスから続く和紙は壁、照明、天井へとつながり、感動の息吹が空へと舞い上がっていく様子をイメージ。色彩のグラデーションが多様な創造性を表現しています。オブジェは灯台（ファロ）の光の中心としての輝きと新しいものを生み出す革新のシンボルです。

【りんごのオブジェ】



ヨーロッパでは“食・宗教（創生）・技術”を象徴するものとして考えられる「りんご」を、新生『ファロ』のキーオブジェとしました。シェフの故郷、愛媛県砥部町七折 工房“薫”の作品。本物のりんごで型をとり、ひとつひとつが表情の違うりんごをテーブルに。それぞれの個性が重なり合い、新しい世界を創り上げるファロをイメージし、「十陶十色」をアレンジしたオブジェのタイトルは『Heart』。

【器／カトラリー／リネン】



それぞれの産地を可能な限りめぐり、日本の伝統技術を活かしたものを選び抜きました。後世に伝統を引き継ぐ先鋭の作家に和と洋の融合をイメージした作品を依頼。モダンでトラディショナル、そして手触りや音など五感への響きにもこだわった品々で料理の創造性を高めます。

今治タオル 丸栄／漆作家 黒木紗世／大橋洋食器／近江の麻 アベイチ／かまち陶舗／ガラス作家 戸田かおり／ガラス作家 野澤拓自／小林工業／サクライ／ササゲ工業／信楽屋／シマタニ昇龍工房／蘇隆窯 湧波蘇隆／高村刃物製作所／TANBANANBA 木工家 難波行秀／トミタ／堀口切子 三代秀石／マルカツ／マルナオ／吉澤指物店／和紙屋 杉原商店 ほか

FARO

FARO (ファロ)

- 住所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10 階
- 電話番号 0120-862-150／03-3572-3911
 - * 電話ご予約受付時間 11:00～22:00 (営業日のみ／オープン前は月～金 10:00～18:00)
 - * ご予約は当月から向こう 2 か月先の月末まで承ります。
- 営業時間 ランチ 12:00～13:30 (ラストオーダー)／ディナー 18:00～20:30 (ラストオーダー)
- 定休日 日曜日、祝日、夏季 (8 月中旬)、年末年始

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

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(直通)／Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp