

# FARO

## 東京銀座資生堂ビル 20 周年記念コース

&

## “FESTA DELLA DONNA” イタリア ミモザの日 WEEK

資生堂が経営・資生堂パーラーが運営するイノベティブイタリアンレストラン『FARO(ファロ)』(東京・銀座)は、2021年3月2日(火)～3月31日(水)までの期間、東京銀座資生堂ビルオープン 20周年を記念して、日本全国から取り寄せる旬の季節食材や毛蟹、黒トリュフ、キャビアなどもふんだんに盛り込んだ特別コースをご提供します。さらに、2021年3月2日(火)～3月6日(土)までの期間、“FESTA DELLA DONNA” イタリア ミモザの日 WEEK としてご利用いただいたすべての女性のお客さまにイタリアのチョコレート フェレロロシエとドルチェ&ガッバーナのフレグランスミニサンプルをプレゼントいたします。また、東京銀座資生堂ビル地階の『資生堂ギャラリー』と花椿通りを挟んで隣接する『SHISEIDO THE STORE』でもミモザの日にちなんだキャンペーンを展開していきます。

3月はいつもの FARO とは違うクラシカルな王道ガストロミーイタリアンで春の息吹をいち早く満喫してみませんか。



“MENU CLASSICO” 東京銀座資生堂ビル20周年記念コース 20,000円(税込・サ別) \*9品

提供期間:2021年3月2日(火)～3月31日(水) ランチタイム11:30～13:30(LO) ディナータイム17:00～18:30(LO.)



アミューズ:ニョッコフリットと30ヶ月熟成カーサ生ハム

前菜:鮮魚のカルパッチョ 発酵青トマトとキャビア

パスタ:贅沢にのせた毛蟹のタリオリーニ/イカ墨のリゾット 自家製カラスミと共に

魚料理:旬の鮮魚 桜の花びらと笹の葉包み焼き

肉料理:和牛サーロインのタリアータ フレッシュトマトと黒トリュフを添えて

プレデザート:放牧牛の中洞ミルクを使ったパンナコッタ

デザート:デリッツァ アル リモーネ～アマルフィ風レモンケーキ～

プティフール:ティラミス風チョコレート

食前酒シャンパーニュ含む6種のワインペアリング 15,000円(税込・サ別)

メインの白と赤は東京銀座資生堂ビル 20周年を記念した 2001 ヴィンテージをご用意しました。メインの白はイタリア最高峰のシャルドネと名高い Gaja&Rey を楽しめます。

メインの赤をイタリア屈指のメルロ Masseto で楽しめるペアリングもをご用意しました。20,000円(税込・サ別)

## イタリア ミモザの日

女性の自由と平等について考える日として国連が制定した3月8日の国際女性デーは、イタリアでは同時期にミモザの花が咲くことにちなんで、ミモザの日とも呼ばれています。3月のこの時季にはミモザの花が咲き乱れ、イタリアの街中の随所でミモザの花が飾られたり売られたりするようになるのだそうです。

このミモザの日には、男性が女性に敬意と感謝を込めて、パートナーだけではなく、母親や祖母、友人、仕事仲間など自分にとって大切な女性にミモザの花を贈るのがならわしのようです。

FAROでは、3月6日(土)にご来店の女性のお客さまにミモザの花をお贈りします。

- \* 食材の仕入れ状況により、提供内容が変わりますのでご了承ください。
- \* ご来店の際は、事前に予約をお願いいたします。
- \* 写真はイメージです。

“FESTA DELLA DONNA” 資生堂グループ連携キャンペーンの詳細はこちら

↓↓↓

<https://shiseido.box.com/s/33bf52u88347rrhvev6hdzbx8p7bon8v>

## FARO 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研鑽を積み、その後、現地でシェフとして活躍。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』にて二度目の一つ星を獲得。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。2020年12月『ミシュランガイド・東京2021』にて一つ星を獲得。

## FARO 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パティシエを勤める。「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。

## 【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)
  - \* 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(L.O.) デイナー18:00~20:30(L.O.)
  - ※当面の間、下記の通り営業時間を変更いたします。
  - ランチ 11:30~13:30(L.O.) デイナー17:00~18:30(L.O.)
  - \* 電話ご予約受付時間 11:00~20:00(営業日のみ)
- 定休日 月曜日、日曜日、祝日、夏季(8月中旬)、年末年始
- 公式 URL <https://faro.shiseido.co.jp/>

#shiseido\_faro

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 徳丸(とくまる)までお願いいたします。

Mail: [junko.tokumar@shiseido.com](mailto:junko.tokumar@shiseido.com)