

東京・銀座「FARO (ファロ)」初の書籍発刊記念イベント 能田耕太郎が伝えるヴィーガン ガストロノミーの世界 “FESTA VEGANA”

東京・銀座で、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)」は、初の書籍『ヴィーガン・ガストロノミー』の発刊を記念したイベントを2023年3月15日(水)に開催いたします。書籍で紹介したエグゼクティブシェフ 能田耕太郎が“制限ではなく新しい表現”とする独創的でクリエイティブなヴィーガン料理を厳選したミニコース仕立てでノンアルコールドリンクとともにお試しください、『ヴィーガン・ガストロノミー』もお持ち帰りいただける貴重な機会です。また、能田シェフと、この書籍の編集に携わった編集者・ライターの柿本礼子さんと柴田書店の齋藤立夫さんを交えたトークショーでは、約1年半にわたる取材撮影のエピソードなどもお楽しみいただけます。是非、この機会にしなやかに進化を続ける「FARO (ファロ)」の驚きと楽しさに満ちたガストロノミーをご体感ください。



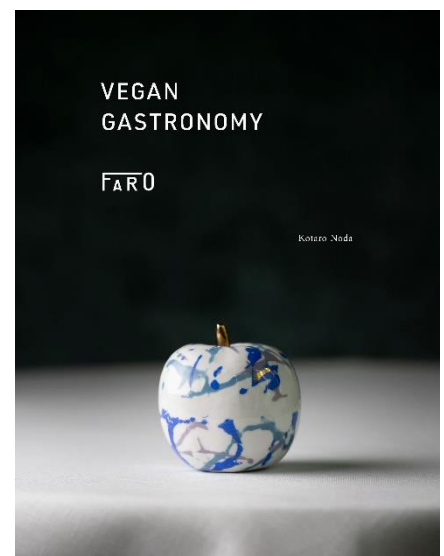
- ◆『ヴィーガン・ガストロノミー』発刊記念イベント “FESTA VEGANA” 22,000円(税・サービス料込)
- ◆開催日時:2023年3月15日(水) ①12:00~14:00(開場 11:45) ②19:00~21:00(開場 18:45) 定員各25名
- ◆提供内容:前菜/パスタ/メイン/デザート *ノンアルコールペアリング付
 - *アルコールご希望の方は、追加料金でご注文いただけます。
 - *ご来店の際に、お土産の書籍『ヴィーガン・ガストロノミー』をお渡しいたします。(お一人さま1冊)
 - *相席になる場合がございますのでご了承ください。
- ◆ご予約:0120-862-150 / TEL03-3572-3911
- ◆予約受付:2023年2月15日(水)11:00~ *定員数になり次第、受付を終了いたします。

ヴィーガン・ガストロノミー

本書は、柴田書店が発刊する雑誌「専門料理」にて2021年4月から2022年3月まで連載された『ヴィーガン・ガストロノミー』の内容と、1年間撮りためた四季折々のヴィーガンコース料理の書き下ろしで構成、前半部分は英語の翻訳付き。また、ファロのヴィーガンコースには欠かせないノンアルコールのペアリングドリンク、コースの締めくくりのデザートも紹介。

【書籍情報】

書名:ヴィーガン・ガストロノミー
仕様:A4変形判・ソフトカバー・232ページ
定価:5,500円(本体5,000円+税10%)
発売日:2022年12月22日(木) *全国の書店・オンラインショップで発売
編集:柿本礼子/齋藤立夫(柴田書店)
発行:株式会社柴田書店



ファロ

東京銀座資生堂ビル 10 階のファロでは、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たイタリアンの粋にとらわれないモダンでオリジナリティーあふれるクリエイション(料理)をご提供しています。銀座の地から世界に光を放つレストランを目指してファロ(灯台)の名の如く、新しい食文化を照らし出すのは、イタリア料理界の最前線を 20 年に渡り走り続け、イタリアで二つのレストランにミシュランの星をもたらしてきた唯一の日本人であるエグゼクティブシェフの能田耕太郎です。ファロが特に力を入れているのは、能田が“制限ではなく、新しい表現。日本の精進料理にも通じる。”と語るヴィーガンコース。ヴィーガンの方だけではなく、“美味しく食べて、体の中から美しく”を求める多くの方々に是非ご体感いただきたいコースメニューです。同時に、ヴィーガンというライフスタイルにサステナビリティや平和の可能性を感じており、環境や動物に負担をかけない食生活を通して、“心豊かに楽しく暮らしながら、地球や社会の美しさも守る”取り組みを追求しています。

ファロでは、“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。食器やカトラリー、テーブルアクセサリーにいたるまで、日本のすばらしい伝統文化を守りたいという想いから、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、“日本の匠の技”にこだわり、とり揃えています。

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で、それぞれ趣のある表情を醸し出します。驚きと楽しさに満ちたガストロノミーを美しい地中海を想起させる空間でお楽しみください。

【能田耕太郎 経歴】

- 1974年 愛媛県今治生まれ
- 1996年 兵庫県神戸市「マルケージ」にて料理人としての第1歩をスタートする。
- 1999年 イタリアに初めて渡航し、研鑽の日々を送る。
- 2004年 「エノテカ・ラットーレ」(ヴィテルボ)ヘッドシェフ
- 2010年 『ミシュランガイド・イタリア』にて一つ星獲得。
- 2014年 「ビストロ64」(ローマ)、ヘッドシェフ
- 2016年 『ミシュランガイド・イタリア』にて一つ星獲得。「ビストロ64」オーナーシェフ
- 2017年 『テイスト・ザ・ワールド』(アブダビ)にて優勝
- 2018年 「ファロ」エグゼクティブシェフ
- 2020年 『ミシュランガイド東京2021』にて一つ星獲得
- 2021年 『ミシュランガイド東京2022』にて一つ星およびグリーンスターを獲得
- 2022年 『ガンベロロッソ2023～世界のトップ・イタリアンレストラン(東京版)』にて2フォークおよびベスト・コンテンポラリー・ワインリスト賞を獲得
『We're Smart Green Guide』にて5ラディッシュを獲得



店舗概要



エグゼクティブシェフ	能田耕太郎
シェフパティシエ	加藤峰子
住所	東京都中央区銀座 8-8-3
電話番号	TEL:0120-862-150/ 03-3572-3911
営業時間	ランチ 12:00～15:30(L.O.13:30) ディナー 18:00～23:00(L.O.20:00)
定休日	日曜・月曜 夏季(8月中旬)・年末年始
URL	https://faro.shiseido.co.jp/
座席数	ダイニング 28 席
コース料理	ランチ ¥10,000(税込、サービス料別) ランチヴィーガン ¥8,000(税込、サービス料別) ディナー ¥20,000(税込、サービス料別) ディナーヴィーガン ¥15,000(税込、サービス料別)
スタッフ数	総勢 20 名

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 徳丸までお願いします。

junko.tokumaru@shiseido.com