

東京 銀座『FARO (ファロ)』が本場イタリアの格付け「ガンベロロッソ」にて “トップ・イタリアンレストラン”2年連続受賞

～芳醇な香りを放つ甘美な白トリュフコースの展開がスタート～

東京 銀座のイノベーティブイタリアンレストラン「FARO(ファロ)」が2023年10月26日(木)、世界で最も権威あるイタリアワインのガイドブック「ガンベロロッソ」2024年度版で、“トップ・イタリアンレストラン”を2年連続で受賞しました。また、芳醇な香りで甘美な白トリュフコースが11月1日よりスタートしました。



世界で最も権威あるイタリアワインのガイドブック「ヴィーニ・ディタリア」を出版する「ガンベロロッソ」が選定する2024年度版のAwardにおいて、“トップ・イタリアンレストラン”として優秀なレストランと評される「2フォルケッテ(2つのフォーク)」を2年連続で受賞しました。

また、芳醇な香りで甘美な白トリュフコースでは、希少な白トリュフの魅力をご堪能いただけます。シェフソムリエが厳選したワインペアリングもおすすです。銀座の FARO で魅惑のひとつときをお過ごしください。

- ◆白トリュフコース 30,000円 ※全6皿(アミューズブーシュ・前菜・パスタ・メイン料理・ドルチェ・プティフル)
- ◆おすすのワインペアリングコース 20,000円
- ◆展開期間:2023年11月1日(水)～12月21日(木)
- ◆提供時間:18:00～23:00(L.O.20:00)



- *価格は税込表記です。別途サービス料10%を頂戴します。
- *食材の仕入れ状況により、提供内容等が変更になる場合がございますので、ご了承ください。
- *ご来店の際は、事前にご予約をお願いいたします。
- *写真はイメージです。提供メニューは写真と異なる場合がございます。
- *こちらの情報は2023年11月2日時点のものです。予告なく、価格や仕様等を変更する場合がございます。

ガンベロロッソ(Gambero Rosso)

ガンベロロッソは、イタリア料理とワインの世界で最も重要なマルチメディアブランド。1986年に新聞の折込みとして第1歩を踏み出したガンベロロッソは、その翌年に格付けワインガイド、『ヴィーニ・ディタリア(Vini d' Italia)』の初版を出版。その後数多くのガイドブックや本を出版してきました。

選定する『トップ・イタリアンレストラン』では、世界各国にイタリア料理が急速に受け入れられている中、世界のイタリアレストランの格付けをデジタルガイドでも発行し、本格的なイタリアの味の体験を強化しています。ガイドではガンベロロッソの伝統的な1つから3つのシンボルとして、ファインダイニングにはフォークを、伝統的なトラットリアには海老のマークを、ピッツェリアにはピッツァのスライスで、ワインバーにはワインボトルが使われ案内されています。

資生堂のレストラン事業

資生堂は1872年、日本初の民間洋風調剤薬局として東京・銀座に創業しました。創業者の福原有信は、1900年のパリ万博視察の帰路に立ち寄った米国のドラッグストアを参考に、1902年、資生堂薬局の一角に日本初となるソーダファウンテンを開設。ソーダ水や当時まだ珍しかったアイスクリームの製造と販売を行い銀座の名物となりました。1928年には本格的西洋料理を提供するレストランを開業。西洋料理の草分け的存在として、また銀座のシンボルとして多くのお客さまに新しい価値を提案してきました。「ファロ資生堂」は、2001年竣工の現東京銀座資生堂ビルに、本格的イタリア料理店としてオープンしました。2018年10月からは能田耕太郎を新たなエグゼクティブシェフに迎え、新生「FARO」として生まれ変わりました。



エグゼクティブシェフ:能田耕太郎

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。「FARO」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。『ミシュランガイド・東京2021』より3年連続で一つ星を獲得。『ミシュランガイド・東京 2022』『ミシュランガイド・東京 2023』にてグリーンスターも獲得。

【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
- 営業時間 デイナー 18:00~23:00(L.O.20:00)
* 現在ランチは休業中
- 定休日 月曜日、日曜日、夏季(8月中旬)、年末年始
- 公式 URL <https://faro.shiseido.co.jp/>



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 山岸までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com