

# FARO イノベーティブイタリアン『FARO(ファロ)』がお届けする 2月の“黒トリュフ”スペシャルディナー

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)』では、2022年2月1日(火)～2月26日(土)の期間、お客さまへの日頃の感謝の気持ちを込めて、芳醇で甘美な香りが魅力の特別食材“黒トリュフ”を通常のディナーコースに盛り込みご提供いたします。ガストロノミーのコースはもちろん、ガストロノミーヴィーガンのコースでもお楽しみいただけます。是非この機会にご堪能ください。



## 2月の“黒トリュフ”スペシャルディナー

提供期間：2022年2月1日(火)～2月26日(土) ディナータイム18:00～20:00(L.O.)

\*当面の間、営業時間を変更いたします。ディナータイム17:00～21:00(L.O.19:00)

### ◆ガストロノミーコース 20,000円

アミューズ/前菜/じゃがいものスパゲッティ/パスタ/魚料理/肉料理/デザート/プティフール

### ◆ガストロノミーヴィーガンコース 15,000円

アミューズ/前菜/じゃがいものスパゲッティ/パスタ/メインディッシュ/ヴィーガンチーズ/デザート/プティフール



### ◆ソムリエお薦めのボトルワイン：SCLIO Le Macchiole 42,000円

気象条件などが整った特別な年のみに生産されるイタリアを代表するシラー100%のワインです。

スクリオというワイン名はトスカーナの言葉でピュアの意味からきています。

ピュアでディープな果実味、スパイシーな味わいが赤身の肉料理と素晴らしいマリージュを醸します。

### ◆ディナーコースに合わせたワインペアリングもご用意しております。

ガストロノミーコース ワインペアリング 15,000円～

ガストロノミーヴィーガンコース ワインペアリング 10,000円～

ノンアルコールペアリング 7,000円

\*価格は税込表記です。別途サービス料10%を頂戴します。

\*コースメニューの一部に“黒トリュフ”を使用します。

\*写真はガストロノミーコースの肉料理“エゾシカのロースト ごぼうのピューレと香ばしく仕上げたバルサミソース”のイメージです。

\*食材の仕入れ状況により、提供内容や提供期間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。

### 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。『ミシュランガイド・東京2021』にて一つ星を獲得。『ミシュランガイド・東京2022』にてグリーンスターを獲得。

### 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。

### 【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18:00~20:00(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 11:30~15:00(L.O.13:00)  
ディナー 17:30~21:00(L.O.19:00)  
\* 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、夏季(8月中旬)、年末年始
- URL <https://faro.shiseido.co.jp/>



\* 営業時間が急遽変更になる場合がございます。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。

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.tokumaru@shiseido.com](mailto:junko.tokumaru@shiseido.com)