

FRESCOBALDI × FARO
TOSCANA

“フレスコバルディ” 1夜限りのワインメーカーズディナー イノベティブイタリアン「FARO(ファロ)」とトスカーナワインとのタベ

東京 銀座のイノベティブイタリアンレストラン「FARO(ファロ)」は、2023年5月16日(火)に“フレスコバルディ”の来日を記念したワインメーカーズディナーを開催します。700年以上の歴史を誇る“フレスコバルディ”家は、常にトスカーナ州の歴史にも影響を与え続け、造られるワインはまさに「イタリアの王道」です。今回、お招きする輸出マネージャーのアルベルト・オレンジャ氏のお話とトスカーナ全体を表現するワイン、イノベティブイタリアン「FARO(ファロ)」のガストロノミーがどのように融合するのか。素晴らしいアツピナメントをご体感いただける貴重な機会となることをお約束します。



◆ワインメーカーズディナー “FRESCOBALDI(フレスコバルディ)” 30,000円 * 定員28名

◆開催日時: 2023年5月16日(火) 19:00～ * 開場18:30～

◆ご予約受付開始: 2023年4月4日(火) 11:00～

◆受付電話番号: 03-3572-3911 * 定員数に達し次第、ご予約受付を終了いたしますので予めご了承ください。

Alberto Oreggia

アルベルト・オレンジャ氏



フレスコバルディ社
アジア・パシフィック地区
エクスポート・マネージャー

ロンドンで飲食業のキャリアをスタート、その後上海に移り、中国市場で実地経験を積むために7年間勉学と仕事に励む。ヴァルポリチェッラの著名な生産者のエクスポート・マネージャーとして9年間アジア市場を担当し、2020年からはトスカーナで最も古く尊敬されているワイン生産者の1つであるフレスコバルディのアジア・パシフィック地区責任者として入社。
イタリア語、英語、北京語を話し、WSET L4 Diploma in Wines and Spiritsの認定を受ける。

Lista dei Vini ~ ワインリスト ~



- ◇レオーニア・ポミーノ・ブリュット(辛口・スパークリング)
- ◇アリエ(辛口・ロゼ)
- ◇ポミーノ・ベネフィットツィオ・リゼルヴァ(辛口・白)
- ◇テヌータ・ペラーノ(辛口・赤)
- ◇ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ・カステルジョコンド・リゼルヴァ(辛口・赤)

- *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。



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。



シェフソムリエ: 桑原克也(愛知県)

幼い頃からイタリアが好きで高校生の頃にはイタリア料理店でアルバイトを始める。調理専門学生時代に調理技術コンクールの全国大会で入賞。卒業後、都内や地元の店で料理人兼ソムリエとして働く。2018年に渡伊し、トスカナ州とプーリア州の1つ星のレストランで料理人として修行。休みの日の各地のワイナリー巡りが趣味だった。2020年にファロに入店。ワインペアリングだけでなく、料理人の視点から作るノンアルコールペアリングも得意とする。SAKE DIPLOMA、食育インストラクターや行政書士の資格も保有し、柔らかい物腰と知的で心に響く言葉でイタリアワインの素晴らしさを伝えている。2022年 RED U-35 ブロンズエッグ獲得。

【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
 - * 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 12:00~15:30(L.O.13:30)
 - ディナー 18:00~23:00(L.O.20:00)

* 2023年5月2日(火)より営業時間を変更いたします。
 新営業時間 16:00~22:00(L.O.19:30)
 * 当面の間、ディナーのみのご提供とさせていただきます。
 新ご予約受付時間 14:00~21:00(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、資生堂バーラー 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