

イタリアンレストラン「ファロ資生堂」にて芳醇で濃厚な香りを堪能 旬の“黒トリュフ”づくしのコースをご用意



資生堂パーラーが運営するイタリアンレストラン「ファロ資生堂」（東京・銀座）は、**2017年1月21日（土）から2月18日（土）までの期間、『黒トリュフフェア』を開催しています。**

黒トリュフは「黒いダイヤモンド」とも呼ばれ、芳醇で濃厚な香りが特長で、1月から2月が旬の時期です。中でも、香り・味わいが良く、色・形の美しいフランス ペリゴール産の黒トリュフをふんだんに使い、相性のよい食材と調理法で、シェフ中尾がコースに仕立てました。ヴェルモットソース、グリーンアスパラガス、帆立貝、和牛フィレ肉などとともに、この時期ならではの豊かな香りを存分にお楽しみください。

『2017 Menu Tartufo nero』 16,000 円 (税込・別途サービス料 10%)

- ・オマール海老のヴァポーレ 黒トリュフ風味 ヴェルモットソース
 - ・グリーンアスパラガスと帆立貝のスープ 黒トリュフを浮かべて
 - ・川俣軍鶏を詰めたトルテローニ ラディッキオタルディーヴォ添え 黒トリュフの香り
 - ・黒トリュフで覆われたリゾット
 - ・熟成蝦夷鹿ロース肉のロースト 黒トリュフのラガーとリンゴ風味のソース
- 又は
- ・和牛フィレ肉のソテー 黒トリュフのソース(+¥1500)
 - ・デザートワゴンからお好きなだけ
 - ・コーヒー

●シェフソムリエ本多による『黒トリュフコース』に合わせた「グラスワインコース(食前酒を除く5種)12,000円(税込・別途サービス料10%)」もご用意しております。



シェフ 中尾 崇宏(なかお たかひろ)

1977年 栃木県生まれ。高等学校調理科卒業後、各店で研鑽を積む。
1999年 イタリアに渡り、「ロカンダ・ベッキア・パヴィア」「カフェ・グロツピ」「トレジィリ・イン・コロナータ」などの名店を中心に修行。
2005年 資生堂パーラー入社。レストラン「ファロ資生堂」配属。
2007年 同店シェフに就任

《ファロ資生堂》

イタリア語で「灯台」という意味をもつ、資生堂パーラー運営のイタリアンレストラン。「ミシュランガイド東京」において9年連続で星を獲得。伝統的なイタリア料理に四季折々の食材を取り入れたスタイルが特長。全州から集めたワインや珍しい食後酒も揃う。“糖質に配慮したコース”もご用意。

- 住所: 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10 階
- TEL: 03-3572-3911
- 営業時間: ランチ 11:30~15:30 (L.O.14:30) / デイナー 17:30~23:00 (L.O.21:30)
- 定休日: 日曜日(月曜祝日の場合は営業)・祝日不定休
※2017年2月20日(月)はビルメンテナンスのため休業させていただきます。
- URL: <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>



※写真はイメージです。