

FARO

「ファロ資生堂」にて毎年恒例の 『ホワイトアスパラガスフェア』開催中

＜2015年5月9日（土）～6月20日（土）＞

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、5月9日(土)から6月20日(土)の間、ホワイトアスパラガスフェアを開催いたします。ヨーロッパでは『アスパラガス前線』もあるほど、春になると必ず食べられる定番の食材で、「春の女王」、「畑の貴婦人」とも呼ばれています。柔らかく繊細な歯触りで、噛んだ瞬間ジューシーで淡泊な美味しさがあふれ出すのが特徴です。今回、ファロ資生堂ではフランス産のホワイトアスパラガスを用い、旨味と香りを最大限に活かした調理法でご用意いたします。まさに旬の今、この時期ならではののみずみずしくフレッシュな味わいをお楽しみください。



『ホワイトアスパラガスフェア』 16,000 円(税込・サービス料別途 10%)

ホワイトアスパラガスのムースとウズラのポーチドエッグ
ホワイトアスパラガスのヴァポーレ 赤ワインヴィネガーのエスプーマとアサツキのピュレ
蒸した黒鮑と海藻バターソース ういきょうのサラダと共に
生ハムとコンソメゼリーの冷製タリオリーニ ホワイトアスパラガスソース
ホワイトアスパラガスと海老のリゾット
和牛フィレ肉とホワイトアスパラガスのグリル モリーユ茸のソース
ワゴンデザート
コーヒー

なかお たかひろ

シェフ 中尾 崇宏

「自分が納得できないものは、お客さまには出したくない」。強い信念をもって、いつも最高の一皿をご用意しています。

1977年 栃木県生まれ。調理師専門学校卒業後、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・グロッピー」、
「トレジエリ・イン・コロナータ」などの名店を中心に4年間修行。2002年帰国。

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“一つ星”を7年連続で獲得。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です。

住所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル10F

電話 03-3572-3911

営業時間 ランチ 11:30～15:30(L.O.14:30)

ディナー 17:30～23:00(L.O.21:30)

定休日 日曜(月曜祝日の場合の日曜日は営業いたします)・祝日不定休

URL <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

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 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp