

5月14日(土) 東京銀座資生堂ビルにふたつの食空間 「FARO _ slow time」、「CHEF DES CHEFS」をオープン

資生堂パーラーは、東京銀座資生堂ビル(東京都中央区銀座 8-8-3)11 階にコンフォートフード&ドリンク「FARO _ slow time」(ファロ スロータイム)、同ビル1階にデリカテッセン「CHEF DES CHEFS」(シェフ デ シェフ)を2011年5月14日(土)にオープンしました。芸術文化及び食文化の情報発信拠点である東京銀座資生堂ビルは、2011年10周年を迎えるにあたり、より多くのお客さまに新しい生活の喜びを見いだすことが出来る場として、ふたつの新しい食空間を提案いたします。

FARO _ slow time

素材を愉しみ、空間にくつろぐ。五感で味わう、大地の恵み。

その時いちばんおいしい食材を日本中から探しだし、いちばんおいしい料理に仕立ててお届け。美しさと健やかさにフォーカスしたコンフォートフード&ドリンクを提供。この時季にだけ出会える旬のひと皿をお楽しみいただけます。

CHEF DES CHEFS

銀座ならではのおいしさを、つくられたその日に、ご家庭で。

「資生堂パーラー」伝統のミートクロケットや、イタリアン レストラン「ファロ資生堂」のパスタソース、ニューオープン「ファロ スロータイム」の自家製ピクルスなどを販売。シェフが腕によりをかけた本格的なレストランの味を、つくられたその日にテイクアウトにしてご家庭でお楽しみいただけます。



<FARO _ slow time 内観イメージ>



<CHEF DES CHEFS 内観イメージ>

資生堂パーラーは、1902年(明治35年)、資生堂発祥の地である銀座8丁目(現東京銀座資生堂ビル)の資生堂薬局の一角に、日本で初めてソーダ水とアイスクリームの製造・販売を行う「ソーダファウンテン」として誕生。1928年(昭和3年)からは本格的西洋料理レストランを開業し、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から親しまれています。

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報コミュニケーション担当

谷内・松尾 TEL:03-3572-2120 までお願いいたします

FARO _ slow time

店名	FARO _ slow time (ファロ スロータイム)
所在地	東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 11F
電話	03-3572-3922
座席数	53 席 全席禁煙
営業時間	11:30 ~ 23:00 L.O.22:00
定休日	日曜・祝日
URL	http://faro.shiseido.co.jp/slowtime/

東京銀座資生堂ビル 11 階。エレベーターを降りると、銀座の空につながるような光あふれる食空間がひろがります。料理コンセプトは、コンフォートフード&ドリンク。美しさと健やかさにフォーカスし、毎日食べても食べ疲れない、そんな心地のよい料理を提案します。食材重視でメニューを考え、最適な調理法でアプローチ。素材そのもののおいしさを伝えるために、オープンキッチンからダイレクトにお届けします。

シェフ ^{ししくらけんた} 栄倉健太 プロフィール

1972 年東京生まれ。東京調理専門学校・高度調理技術科にて西洋料理全般を学ぶ。1993 年卒業直後、資生堂パーラー入社。同社「レストラン ロオジエ」、「レストラン キュイジーヌシセイドー」、「カフェ・セレ」にて研鑽を積み、今春「FARO _ slow time」シェフに就任。

メニュー例

<ランチ>

ベジタブルプレート	1,200 円～
シーフードプレート	1,200 円～
ミートプレート	1,200 円～

<ディナー> ア ラ カルト

旬の国産パプリカのロースト オレガノ風味	750 円
ワイルドサーモンのグリル サラダ仕立て	900 円
緑野菜と魚介のピヤベース (2 人前)	2,500 円
フォアグラと鶏白レバーの田舎風パテ	1,200 円

<ドリンク>

ワイン	グラス 600 円～、ボトル 3,000 円
コンフォート(旬の純国産果物や野菜をつかったノンアルコール ドリンク)	900 円



仔羊と春カブのナヴァラン



ワイルドサーモンのグリル



日向夏のタルト



パプリカのロースト

CHEF DES CHEFS

店名	資生堂パーラー銀座本店ショップ CHEF DES CHEFS (シェフ デ シェフ)
所在地	東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 1F
電話	03-3572-2147
営業時間	11:00 ~ 21:00
定休日	無休
URL	http://parlour.shiseido.co.jp/

東京銀座資生堂ビルにある 3 つのレストランの味わいをテイクアウト販売するコーナー。同ビル 4-5F 西洋料理「資生堂パーラー」、10F イタリアン「ファロ資生堂」、11F コンフォートフード「ファロ スロータイム」。各レストランのシェフたちが、腕によりをかけた味わいをお届けします。おなじみ「資生堂パーラー」伝統のミートクロケットや、「ファロ資生堂」のパスタソース、「ファロ スロータイム」の野菜たっぷりのピクルスやキッシュなど、オードブルからメインディッシュまで好みの味わいをテイクアウト。銀座ならではのスペシャルな味わいをご家庭でお楽しみください。

<資生堂パーラー>

ミートクロケット	1 個 315 円
クラブクロケット	1 個 525 円
牛ほほ肉の煮込み	1 人前 1,050 円

<ファロ資生堂>

ベーコンと玉ねぎのトマトソース	1,050 円
イカ墨のソース	1,050 円
サーモンとほうれん草のクリームソース	1,365 円

<ファロ スロータイム>

野菜の自家製ピクルス	750 円
地鶏卵をつかったたっぷり野菜のキッシュ	750 円