

ファロ資生堂にて貴重な秋の味覚『ポルチーニフェア』開催



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、2015年9月19日(土)から10月11日(日※臨時営業)までの期間、『ポルチーニフェア』を開催いたします。

トリュフ、マツタケと並ぶ世界三大きのこのひとつであり、味、香り、食感共に良く、“きのこの王様”とも称される「ポルチーニ茸」。

この時期にしか味わえない貴重な秋の味覚“イタリア産フレッシュポルチーニ茸”をシェフ中尾がコース料理に仕立てました。「旬のものには力がある。都会ではなかなか感じられない季節感をここで味わっていただきたい」というシェフの想いが詰まったコースです。イタリアの秋を銀座でお楽しみください。

※写真はイメージです。

『ポルチーニメニュー』 16,000円(税込・別途サービス料10%)

- ・ポルチーニ茸とオマール海老のタルトレット コラリーヌソース
- ・ポルチーニ茸のフリット フォアグラとキノコのザバイオーネ焼き アンディーヴソース
- ・ポルチーニ茸のヴルーテ ロワイヤル仕立て
- ・自家製タリアテッレ ポルチーニ茸と帆立貝のトマトソース
- ・赤ワインのリゾット フレッシュポルチーニ茸と生ハムをあしらって
- ・ブルターニュ産仔牛ロース肉のロースト ポルチーニ茸のクリームソース
- ・ドルチェワゴン
- ・コーヒー

●お料理に合わせた「ワインコース」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。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」「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7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

※9月20日(日)ランチ臨時営業 11:30~15:30<14:30L.O.>・ディナータイムはお子さまウェルカムデー

9月21日(月・祝)・22日(火・祝)11:30~17:00<15:30L.O.>、23日(水・祝)定休日、10月11日臨時営業

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