

東京・銀座「FARO」、福岡「Goh」との一夜限りのコラボレーション 「Goh Journey VOL.9 SPECIAL EDITION: Goh×FARO」を開催 —福岡「GohGan」にて九州の豊かな食材と三人の料理人の感性が融合—



イノベティブイタリアン「FARO」は、2026年11月1日(日)に福岡を代表するイノベティブフレンチ「Goh」が主催する特別プロジェクト「Goh Journey」のスペシャルエディションとして、コラボレーションイベント「Goh Journey VOL.9 SPECIAL EDITION: Goh × FARO」を福岡・博多の「GohGan(ゴーガン)」にて共同開催いたします。

九州各地を巡りながらその土地の食材、生産者、料理人との出会いを重ね、九州の食の魅力を一皿に表現してきた特別なプロジェクトである「Goh Journey」。一方、「FARO」は生産者への敬意や自然との共生を大切にし、野菜・野草・在来植物など植物由来の素材を生かした料理や、日本の伝統工芸を取り入れた表現を通じて、「食の循環」や持続可能な未来を見据えたガストロノミーを追求しています。九州の風土や生産者に深く寄り添い、独創的な料理表現を追求してきた Goh の福山剛シェフと、素材や文化の背景にあるストーリーを大切にする FARO。両者の「食」、そして「生産者や自然へのリスペクト」という深い想いが強く共鳴し、今回のスペシャルエディションの開催に至りました。東京と福岡、それぞれの場所で培ってきた料理哲学が交わり、九州の食材が新しい一皿へと昇華される一夜限りのコースをお届けします。

【開催概要】

イベント名: 「Goh Journey VOL.9 SPECIAL EDITION: Goh × FARO」

日時: 2026年11月1日(日)18時30分～(開場18時15分)

会場: GohGan(福岡市博多区住吉1-4-17 010ビルディング1F) <https://010bld.com/gohgan/>

料金: 28,000円(消費税・サービス別) *アルコールペアリング: +10,000円(要予約時申込)

予約開始: 2026年10月10日(土)15:00～ *下記専用予約サイトより

https://www.tablecheck.com/shops/gohgan/reserve?menu_items=6a9382313d20cafd8816e51e

■シェフ紹介

「Goh」オーナーシェフ: 福山 剛

九州を代表するレストラン「Goh」のオーナーシェフ。2002年に福岡・西中洲で自身の店を開業し、九州各地の生産者や食材との深い絆を大切にしながら、フランス料理の技法と日本の感性を融合させた独創的な料理を発信。福岡の食シーンを牽引する存在として国内外から高い評価を集める。「アジアのベストレストラン 50」に2016年の初選出以来8度ランクインし、ミシュランガイド福岡では一つ星を獲得。

「FARO」シェフ: 山口 瑞樹

新潟出身。都内のイタリア料理店や栃木県「オトワレストラン」を経て、2026年1月より「FARO」シェフに就任。山菜や野草など日本の食文化を探究し、自然や生産者への敬意を大切にした料理を追求。イタリア料理を軸に、プラントベースにも積極的に取り組む。2022年・2024年「RED U-35」シルバーエッグ受賞。

「FARO」シェフパティシエ: 加藤 峰子

イタリアの星付きレストランを経て、2018年より「FARO」シェフパティシエを務める。日本の自然や和のハーブを取り入れたデザートを追求。「Gault&Millau 2022」ベストパティシエ賞、「LA LISTE JAPANESE AWARDS 2024」トップパティシエ賞、「Asia's 50 Best Restaurant 2024」Asia's Best Pastry Chefを受賞。

【「FARO」店舗概要】



東京銀座資生堂ビル10階に位置するイノベティブイタリアンレストラン。現代イタリア料理の伝統と革新に日本の食材や文化を融合させた、独創的なガストロノミーを提供している。自然の恵みや生産者への敬意を大切にし、プラントベースの考え方も取り入れながら、“自然とともにある食”を表現。「ミシュランガイド東京2026」では6年連続一つ星、5年連続グリーンスターを受賞。
*掲載情報は2026年10月13日時点のものです。予告なく価格や仕様等を変更する場合がございます。

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	TEL:0120-862-150(国内通話のみ) / 03-3572-3911
営業時間	ランチ 12:00～15:00 L.O13:00 ※火曜日除く、ディナー18:00～22:00/L.O19:30
定休日	日曜日・月曜日・夏季(8月中旬)・年末年始
価格	ランチコース 13,000円～/ディナーコース 25,000円～ ペアリングコース: アルコール 12,000円～/ノンアルコール 9,000円～ ※サービス料別途12%
公式サイト・Instagram	https://faro.shiseido.co.jp/ https://www.instagram.com/shiseido.faro/
座席数	ダイニング 28席

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー FARO 広報担当: 小番(こつがい)までお願いいたします。

Mail: chie.kotsugai@shiseido.com