

# FARO

## 「ファロ資生堂」にて毎年恒例 旬の『ホワイトアスパラガスフェア』開催

＜2016年5月7日（土）～6月4日（土）＞

イタリアンレストラン「ファロ資生堂」(東京・銀座)は、5月7日(土)から6月4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のホワイトアスパラガスを、旨味と香りを最大限に活かした調理法をご用意します。まさに旬の今、この時期ならではのみずみずしくフレッシュな味わいを、フランス産アスパラガスづくしのコースでお楽しみください。



### 「ホワイトアスパラガスコース」 16,000 円

小さな一皿

ホワイトアスパラガスのヴァポレー 白ワインヴィネガーのメレンゲとラヴィゴットソース  
やわらかく蒸しあげた黒鮑 ホワイトアスパラガスのロワイヤルと肝のソース  
帆立貝と生ハム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ボタン海老のリゾット 木の芽風味  
和牛フィレ肉とホワイトアスパラガスのインパナート モリーユ茸のソース

デザート

カフェ

※お料理に合わせたワインコース(12,000円)もご用意しています。  
※価格は税込。別途サービス料を10%頂戴いたします。  
※写真はイメージです。

なかお たかひろ

#### シェフ 中尾 崇宏

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・グロツピ」、  
「トレジリ・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8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 日曜日(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](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)