

イタリアンレストラン「ファロ資生堂」にて 糖質に配慮したコース“Menu Luce”で新年のお祝いを

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)では糖質※に配慮したコース“Menu Luce(光)”をご用意しております。食事制限や健康維持などにより、糖質に気を配った食事をされている方々にも、ご家族や恋人と一緒に楽しくテーブルを囲めるフルコースをイタリアンで実現しました。大豆で仕立てたニョッキやかぶら蒸しを添えた短角牛、白子のシンプルソテーなど旬の食材を取り入れ、1食あたりの糖質合計量を40gにおさえた美しいお皿の数々です。集まりの多い年始に、美味しく食べて、内側からも健康で美しくなれるイタリアンはいかがでしょう。上質な空間の中でご堪能ください。



【糖質に配慮した年始コース“Menu Luce” 12,000円(税込・サービス料別途10%)】

※～2017年1月31日までのメニュー()が糖質量

アミューズ：白子のソテーと胡麻ドレッシング (0.4g)

前菜：オマール海老のキャビア添え ホタテのソース (1.5g)

パスタ：自家製低糖質パスタ 黒トリュフのカルボナーラ (5.2g)

パスタ：大豆とブロッコリーのニョッキ 黄ニラのクリームソース (6.4g) ※写真

メイン：短角牛のタリアータ 赤ワインソース (2g)

デザート：抹茶のティラミス (4.5g)

糖質に配慮したパン、オリーブオイル(2.1g)

コーヒー (0.0g)

(糖質合計 22.1g)

- ・ご来店前日までのご予約制とさせていただきます。2017年1月5日のご予約は2016年12月29日までの受付となります。
- ・カロリー摂取を抑える目的の料理ではございません。糖質の数値は当社測定値です(日本食品標準成分表2010 他 参照)。
- ・12月30日(金)～2017年1月4日(水)は休業させていただきます。

〈※糖質について〉

北里研究所病院 糖尿病センター長 山田 悟氏によると、臨床現場での糖質とは、1g=4kcal のエネルギーを含有している炭水化物のことで、通常の食事1食あたりの糖質量平均は80～100g。医学的に検証されている「糖質制限食」の糖質量は1日130gまで。これを1日3食とし、1食分に置き換えると、1食分約40gとなることから、糖尿病の患者と、健康な方が一緒に楽しめる1食あたりの糖質量を20.0g～40.0gと設定。

北里研究所病院 糖尿病センター長 やまだ さとる 山田 悟
日々1300人の患者と向き合いながら、食べる喜びが損なわれる糖尿病治療において、いかにQOL(クオリティ・オブ・ライフ)を上げていけるかを追求し、糖質制限食レストランガイドの監修も手掛ける。

シェフ なかお たかひろ 中尾 崇宏

1977年 栃木県生まれ。

1999年 イタリアに渡り、「ロカンダ・ベッキア・パヴァリア」、「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“一つ星”を9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

TEL：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)・祝日不定休

※12月30日(金)～2017年1月4日(水)は休業

URL：<http://faro.shiseido.co.jp/>



このニュース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(直通)／Mail：chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp