

イタリアンレストラン「ファロ資生堂」にて 『糖質に配慮したスペシャルコース』を期間限定でご用意



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)』(12,000 円)を予約制にて通年提供しています。2017年3月11日(土)から4月15日(土)まで、好評の『Menu Luce』をご予約なしのスペシャルコースでご用意いたします。イタリアンでは難しいとされる低糖質を、大豆でニョッキを仕立てるなど工夫を凝らし、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。大地に緑が芽吹くこの季節、旬の食材とともに美味しく、楽しく食卓を囲み、心身ともに健やかなるイタリアンをご堪能ください。

【糖質に配慮した特別コース “Menu Speciale Luce” 10,000 円】

(税込・サービス料別途 10%)

カツオのマリネ 酒盗ソース (糖質 0.1g)

ホワイトアスパラガスとフレッシュモリーユソース (糖質 5.4g)

生ウニの冷製パスタ (糖質 5.8g)

大豆のニョッキ 竹の子と生ハムのクリームソース 木の芽添え (糖質 6.4g)

短角牛サーロイン フキノトウソース 山菜添え (糖質 2.7g)

桜の花香る イチゴのズッパイングレーゼ (糖質 5.5g)

コーヒー (0.0g)

≪糖質合計量 30.1g *低糖質パン(糖質 4.2g)を含む≫

上記メニューまでが糖質に配慮したコース“Menu Speciale Luce”です。
ご希望のお客さまには通常のワゴンデザート(糖質制限無)を追加でご用意いたします。

- ・カロリー摂取を抑える目的の料理ではございません。
- ・糖質量は「食・楽・健康協会」算出値です(七訂食品標準成分表 利用可能炭水化物をもとに計算)。
- ・食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。写真はイメージです。

〈※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 氏

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)を挙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。2013年、一般社団法人「食・楽・健康協会」を設立し代表理事を務める。

〈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

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