

FARO

ミシュランガイドで6年連続 星獲得のイタリアン 「ファロ資生堂」でシチリアを味わうフェア開催



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、8月2日(土)までの期間、イタリア各地のワインと料理を楽しむフェアの第1弾としてシチリア編を開催いたします。地中海の中央に位置し、独自の文化を形成してきた小さな大陸シチリア島は、豊かな海に囲まれ新鮮な魚介類の美味しさはもちろんの事、イタリア有数のワインの生産地でもある食文化豊かな島です。地ブドウの宝庫で、地域によって様々なワインが生産されています。そこで、今回は、地域やブドウの品種もすべて異なるシチリアワインをご用意いたしました。また、デザートワゴンにも伝統的なシチリアスイーツが登場します。シチリア島の伝統的な料理やソースをファロ風にアレンジした特別コース料理と一緒にシチリアの風土を味覚からお楽しみください。

【トラディショナルコース “シチリア” ￥10,000 円(税込)】

車海老と季節野菜のグリル サルモリッリオソース

レモンを練り込んだ冷製タリオリーニ 焼きナスと貝類のマリネを添えて

パン粉を塗したマグロの瞬間ソテー ミント風味 トラパネーゼソース

スパイスをきかせた仔羊ロース肉のロースト ハーブソース クスクスとアーティチョークを添えて

又は

柔らかい乳飲み仔豚をクリスピーに焼き上げて アグロドルチェソースと共に

ドルチェワゴンよりお好みをお伺いします。

コーヒー

※「シチリアを楽しむワインコース」以外のワインともお楽しみいただけます。

なかお たかひろ
シェフ 中尾 崇宏



「自分が納得できないものは、お客さまには出したくない」。

強い信念をもって、いつも最高の一皿をご用意しています。

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
イリ・イン・コナータ」など、北イタリアの名店を中心に4年間修行。2002年に帰国。

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。

ほんだ やすし
シェフソムリエ 本多 康志



1974年群馬県生まれ。

新宿調理師専門学校卒業。

2000年 資生堂パーラー入社。

2009年、日欧商事主催、「第3回 JETCUP イタリア
ワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール」にて優勝。

【シチリアを楽しむワインコース 10,000円(税込)】

Ramì 2012 <Azienda Agricola Cos>

Etna Bianco “A’ Puddara” 2010 <Tenuta di Fessina>

Faro Rosso 2007 <Azienda Agricola Palari>

“Mille e una Notte” Contessa Entellina <Donnafugata>

Un Bicchiere di vino dolce Siciliano

デザートワイン

※「トラディショナルコース“シチリア”」以外の料理ともお楽しみいただけます。

※食前酒は含まれておりません。

※Mille e una Notte はヴィンテージが随時変更になります。

●サービス料のみ(10%)別途頂戴いたします。



《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6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