

FARO 芳醇な香りと伝統料理を楽しむ『白トリュフコース』をご用意



資生堂パーラー運営のイタリアンレストラン「ファロ資生堂」(東京・銀座)は、2017年11月13日(月)から12月16日(土)までの期間、『白トリュフコース』をご用意いたします。 選りすぐられたイタリア産“白トリュフ”の香りをより引き立たせるよう、相性のよい 食材を駆使し、伝統的なイタリアンのコースに仕立てました。この時期ならではのスペシャルなひとときをお過ごしください。

『Festa del Tartufo bianco 2017』 19,500 円 (税込・別途サービス料 10%)

トピナンブール(菊芋)やユリ根、お米など、白トリュフと相性のよい素材を厳選し、コースに仕立てました。卵黄だけで練る自家製パスタを使ったピエモンテ伝統の白トリュフ料理“タヤリン”など、王道の白トリュフコースをお楽しみください。

・3種類のアミューズ

- ・衣をまとった卵 チーズソース 白トリュフの香り
- ・トピナンブールのヴルーテ 鱈の白子のソテー添え 白トリュフ風味
- ・ピエモンテ州伝統の Pasta “タヤリン” 百合根とバターソース 白トリュフをふんだんにふりかけて
- ・白トリュフで覆われたリゾット
- ・メインディッシュはお好みのものをどうぞ
- ・ワゴンからお好きなだけ
- ・コーヒー

●シェフソムリエ本多による、お料理に合わせた「ワインコース(食前酒を除く5種)」13,000円(税込・別途サービス料10%)もご用意しております。

※写真はイメージです。
※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。
※白トリュフはアルパ産からイタリア産に変更になりました。

《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9年連続で星を獲得。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。全州から集めたワインや珍しい食後酒も揃う。

■住所: 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10 階

■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: 日曜日(月曜祝日の場合は営業) 祝日不定休※11月23日(木・祝)は休業させていただきます。

■URL: <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

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