

FARO

イノベーティブイタリアン「FARO」に 様々なシーンに対応できる5つのコースが登場！

イノベーティブイタリアン『FARO(ファロ)』(資生堂パーラー運営)は、様々なシーンに対応できる5つのコースをスタートしました。人・環境・コミュニティを考え、サステナブルな世界を目指し、生産者の想いを継いだ食材によるガストロノミーとヴィーガンをベースにした料理の数々です。日本各地の豊かな食材を使い、資生堂経営のレストランとして“食の分野での美”にも着目しました。五感で堪能できる新たな美食は、話題が尽きず、コミュニケーションにも繋がります。



ファロでは、毎日、日本各地から取り寄せる無農薬にもこだわった約150種の食材を駆使し、旬の味を提供。素材の組み合わせからなる味や香りを追求。ガストロノミーとヴィーガンを同じテーブルで楽しめるスタイルをご用意いたします。

《ランチコース》

「プランツォ ラピド」5,000円

フラワーボックス、パスタ、メインディッシュ、ドルチェ、コーヒーからなるショートコース。その日に入荷した食材で作り上げるので常に出会いを楽しめる内容です。新たな世界を目指すビジネスランチなどにも最適です。

「ヴィーガン」8,000円

冷前菜、温前菜、パスタ、メインディッシュ、ドルチェまで動物性由来のものを一切使用せず提供。ヴィーガンでない方にこそ知ってほしい、彩りも華やかで満足感とともに軽やかな体を感じられるコースです。

「プランツォ」10,000円

ランチからしっかりとイノベーティブイタリアンを堪能したい方におすすめの魚料理、肉料理も入ったコースです。

●ワインペアリングコース 5,000円 ※期間限定

●ティーペアリングコース 2,000円 ※期間限定

《ディナーコース》

「ガストロノミー」(13皿) 20,000円

アミューズ、冷前菜、温前菜、パスタ、魚料理、肉料理、ドルチェ、花のタルトからなる13皿からなるコースです。始まりと終わりを同じ食材で揃えるヨーロッパスタイルを花とハーブで表現。日本の精進料理をイメージした前菜やシェフ能田耕太郎のスペシャリテをはじめとする食材と技法の織りなす料理、器、サービスでFAROの提案する新しい食の世界を届けます。

「ガストロノミーヴィーガン」(13皿) 12,000円 ※前日までのご予約制

アミューズ、冷前菜、温前菜、パスタ、メインディッシュ、ドルチェ、花のタルトまでをヴィーガンで仕立てるスペシャルコースです。

●アルコールペアリングコース

12,000円: 本日の料理に合わせたワインを中心としたペアリングコースの定番。日本酒も登場。

18,000円: 定番のペアリングにFAROのワインセラーで熟成したスペシャルなワインを織り交ぜたコース

30,000円: グラスではなかなか提供できないプレミアムワインを織り交ぜたワインセット

●ノンアルコールペアリングコース 8,000円

日本茶なども織り交ぜた、こだわりの素材によるFAROオリジナルノンアルコールコース

【FARO(ファロ)】

経営は「美しい生活文化の創造」を企業理念とし、ビューティーイノベーションを目指す資生堂。運営を資生堂パーラーが担います。

■住所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル10階

■電話番号 0120-862-150/03-3572-3911

* 電話ご予約受付時間 11:00~22:00(営業日のみ)

* ご予約は当月から向こう2か月先の月末まで承ります。

■営業時間 ランチ 12:00~13:30(ラストオーダー) デイナー 18:00~20:30(ラストオーダー)

■定休日 月曜日、日曜日、祝日、夏季(8月中旬)、年末年始

■公式 URL <https://faro.shiseido.co.jp/>

* 価格は税込・別途サービス料10%が加算されます。写真はイメージです。



#shiseido_faro