

FARO

おかげさまで3周年 感謝の気持ちを込めた記念コース

イノベティブイタリアン『FARO(ファロ)』(資生堂パーラー運営)は、2021年10月におかげさまでオープン3周年を迎えます。これを記念し、2021年10月1日(金)から30日(土)まで、旬の食材をふんだんに使い感謝の気持ちを込めた「3周年記念コース」をご提供いたします。人・環境・コミュニティを考え、サステイナブルな世界を目指し、日本各地の生産者の想いを継いだ食材による料理の数々をお届けしてきた“チーム FARO”はさらなる進化を目指してこれからも邁進してまいります。皆さまのお越しをスタッフ一同、心よりお待ちしております。



3rd Anniversary 『3周年記念コース』 20,000円

提供期間:2021年10月1日(金)~30日(土) 17:30~21:00(L.O.19:00)

【アミューズ】ニョッコフリット

【前菜】岩手県産およぐホタテ貝のカルパッチョ

【パスタ】じゃがいものスパゲッティ キャビアをのせて／タリアテッレ ポルチーニ茸のソース

【魚料理】三重県産伊勢えびのグリル

【肉料理】岩手県産短角牛のロースト * 食材の入荷状況で産地が変わる場合があります

【デザート】ニホンミツバチの物語

【プティフル】ピスタチオナッツのセミフレッドサンド



* ディナータイムのみのご提供とさせていただきます。

* 食材の入荷状況により、メニューの一部・提供期間が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

* 価格は税込表記です。別途サービス料10%が加算されます。

* 写真はイメージです。

* 10月のディナータイムは3周年記念コースとガストロノミーヴィーガンの2コースのみのご提供となりますのでご了承ください。

☆シェフソムリエのご紹介

2021年8月より“チーム FARO”に新しい仲間が加わりました。10代で始めた柔道と日本文化を愛するアレッシオは、洗練された日本語でお客さまとのふれあいを通してイタリアと日本の食文化を楽しんでいただけるようなサービスを提供してまいります。どうぞお楽しみに♪



シェフソムリエ:アレッシオ アロンジェ

イタリア トリノ生まれ

ワインやトリュフの名産地で豊かな食文化をもつ北イタリア ピエモンテ州のホテル・レストラン専門学校でプロフェッショナル・サービスを学び、イタリア国内やロンドンの高級ホテル・レストランで経験を積む。2001年 AIS イタリアソムリエ協会認定プロフェッショナル・ソムリエ資格を取得し、ソムリエとして研鑽。2006年より東京在住。「アルマーニ・リストランテ銀座タワー」、「キュージーヌ[s]ミッシェルトロワグロ」、「ベージュ アランデュカス東京」において活躍。

【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。運営を資生堂バーラーが担います。

- 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)
 - 当面の間、営業日の 10:30～21:00 で承ります。**
 - * 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(L.O.) デイナー18:00～20:30(L.O.)
 - * 10月1日(金)より当面の間、下記の通り営業時間を変更いたします。
 - ランチ11:30～15:00(L.O.13:00) デイナー17:30～21:00(L.O.19:00)**
- 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/>



* お客さまにより安心してご利用いただけるよう、新型コロナ感染防止対策としての取り組みを実施いたしております。お客さまにはご不便とお手数をおかけすることがございますが、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

* 営業時間は急遽変更になる場合がありますので、ご了承ください。詳しくは公式 HP をご覧ください。

この件に関するお問い合わせは、資生堂バーラー 広報担当 徳丸(とくまる)までお願いいたします。

Mail: junko.tokumaru@shiseido.com