

# FARO

## イノベーティブイタリアン『FARO(ファロ)』がお届けする 天然食材を楽しむガストロノミーコース “NATURA”

東京 銀座のイノベーティブイタリアンレストラン『FARO(ファロ)』では、2022年5月3日(火)～5月31日(火)の期間、天然食材にこだわったガストロノミーコース“NATURA”をご提供いたします。日本各地のこの時季ならではの山菜、海産物、天然うなぎ、野生鳥獣など、自然が育む大地、海や川の恵みを余すところなく引き立てたコースに仕上げました。是非この機会に滋味深いひと皿ひと皿をご堪能ください。



Photo by poro wacca



◆天然食材を楽しむガストロノミーコース “NATURA” 20,000円 \*全7品

◆提供期間：2022年5月3日(火)～5月31日(火) 18:00～23:00(L.O.20:00)

\*事前のご予約にて、水曜日～土曜日はランチタイムでもご提供いたします。

\*天然食材ならではの日々刻々と変わるメニュー構成でお楽しみいただけます。

◆“NATURA”に合わせたペアリングコースもご用意しております。

ワインペアリング 15,000円～

ノンアルコールペアリング 7,000円



\*価格は税込表記です。別途サービス料10%を頂戴します。

\*“じゃがいものスパゲッティ”、“花のタルト”は事前のご予約にて追加が可能です。

\*食材の仕入れ状況により、提供内容や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。

\*ご来店の際は、事前にご予約をお願いいたします。

\*写真はイメージです。



### エグゼクティブシェフ: 能田耕太郎(愛媛県)

1999年に渡伊。2007年までイタリアの名店で研鑽を積み、その後、現地でシェフとして活躍。自身が共同経営するローマの「bistrot64」では、ネオビストロのスタイルで人気を支える。2016年11月『ミシュランガイド・イタリア 2017』にて二度目の一つ星を獲得。イタリア料理のシェフとして二度の評価を得るに至った初の日本人となる。2017年には「テイスト・ザ・ワールド(アブダビ)」の最終コンペティションにローマ代表として出場し優勝。「ファロ」では、風情や旬を大切にする日本文化の中、イタリアで培ってきたことを東京・銀座で発揮し、自身の感性とチーム力で“お客さまが楽しむレストラン”を創り上げていく。『ミシュランガイド・東京2021』にて一つ星を獲得。『ミシュランガイド・東京2022』にてグリーンスターを獲得。



### シェフパティシエ: 加藤峰子(東京都)

デザイン、美術、現代アートやモノづくりに興味を持ち、食の分野からパン・お菓子の道を選び進む。約10年間、「イル ルオゴ ディ アイモ エ ナディア」「イル・マルケジノ」「マンダリンオリエンタルミラノ」(ミラノ)、「オステリア・フランチェスカーナ」(モデナ)など、イタリアの名立たるミシュラン星獲得店にてパイストリーシェフを勤める。「エノテカ・ピンキオーリ」(フィレンツェ)のチョコレート部門を経験。「ファロ」では、旅するように“特別な体験として脳裏に残るようなレストラン”を目指し、日本の自然や和のハーブをリスペクトしたデザートを提案。自家製酵母など原材料からこだわり、メニュー開発に取り組む。『ゴ・エ・ミヨ 2022』にてベストパティシエ賞を受賞。

## 【FARO(ファロ)】

- 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 12:00~15:30(L.O.13:30)  
ディナー 18:00~23:00(L.O.20:00)
- 定休日 月曜日、日曜日、夏季(8月中旬)、年末年始
- URL <https://faro.shiseido.co.jp/>



\* 営業時間が急遽変更になる場合がございます。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。

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 徳丸(とくまる)までお願いいたします。  
Mail: [junko.tokumaru@shiseido.com](mailto:junko.tokumaru@shiseido.com)