

## 東京 銀座『FARO (ファロ)』が本場イタリアの格付け「ガンベロロッソ」にて “トップ・イタリアンレストラン”& “ベスト コンテンポラリー ワインリスト”受賞

～11月は芳醇な香りを放つ甘美な白トリュフのコースを展開～

東京 銀座のイノベティブイタリアンレストラン『FARO(ファロ)』が、世界で最も権威あるイタリアワインのガイドブック「ヴィーニ・ディタリア」を出版する「ガンベロロッソ」が選定する2023年度版のアワードにおいて、“トップ・イタリアンレストラン”として優秀なレストランと評される2フォルケッテと、ワインのラインナップが最優秀と評される“ベスト コンテンポラリー ワインリスト”を2022年10月25日(火)にダブルで受賞しました。

また、11月は芳醇な香りで甘美な白トリュフのコースを展開いたします。1年でこの時期だけの希少な白トリュフの魅力をご堪能いただけます。厳選されたワインペアリングとともに銀座のファロで魅惑のひとときをご体感ください。



◆白トリュフコース 27,000円

◆展開期間: 2022年11月1日(火)～11月30日(水)  
18:00～23:00(LO.20:00)

◆特別ワインペアリングコース 20,000円～

- \* 事前予約にて、ランチでもご用意いたします。(水～土曜日)
- \* 価格は税込別途サービス料10%が加算されます。
- \* メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- \* 写真はイメージです。



### FARO の受賞コメント

2018年10月のオープン以来、こつこつと積み重ねてきたことを評価していただけたことを本当に嬉しく思います。いつも最上の食材を変わずに届けてくださる生産者さま、応援し続けてくださるお客さまに深く感謝申し上げます。ファロはこれからも日本の食文化を伝えながら、銀座の地で新しいイタリア料理を表現し進化していきます。

\* イタリアに帰国中のエグゼクティブシェフ能田耕太郎に替わり、授賞式にはスーシェフの浜本拓晃(写真左)と店長の牛腸和宏(写真右)が出席しました。

## ガンベロロッソ(Gambero Rosso)

ガンベロロッソは、イタリア料理とワインの世界で最も重要なマルチメディアブランドで、今年 36 周年を迎えます。1986 年に新聞の折込みとして第 1 歩を踏み出したガンベロロッソは、その翌年には格付けワインガイド、『ヴィーニ・ディタリア (Vini d' Italia)』の初版を出版し、その後 数多くのガイドブックや本を出版してきました。

選定する『トップ・イタリアンレストラン』では、世界各国にイタリア料理が急速に受け入れられている中、第 5 版となる世界のイタリアレストランの格付けデジタルガイドを発行し、海外での本格的なイタリアの味の体験を強化しています。このガイドでもガンベロロッソの伝統的な 1 つから 3 つのシンボルとして、ファインダイニングにはフォークを、伝統的なトラットリアには海老のマークを、ピッツェリアにはピッツァのスライス、ワインバーにはワインボトルが使われており、約 800 軒が選出されています。

## FARO(ファロ)

東京銀座資生堂ビル 10 階のファロでは、現代イタリア料理が備える伝統と先進性に、日本の豊かな食材や文化を重ね合わせたイタリアンの粋にとらわれないモダンでオリジナリティーあふれるクリエイション(料理)を提供しています。ファロが特に力を入れているのはヴィーガンコース。ヴィーガンの方だけではなく、“美味しく食べて、体の中から美しく”を求める多くの方々に是非ご体感いただきたいコースメニューです。同時に、ヴィーガンというライフスタイルにサステナビリティや平和の可能性を感じており、環境や動物に負担をかけない食生活を通して、“心豊かに楽しく暮らしながら、地球や社会の美しさも守る”取り組みも追求しています。

## 店舗概要

エグゼクティブシェフ	能田耕太郎
シェフパティシエ	加藤峰子
住所 電話番号	東京都中央区銀座 8-8-3 TEL:0120-862-150/ 03-3572-3911
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	日曜・月曜 夏季(8月中旬)・年末年始
URL	<a href="https://faro.shiseido.co.jp/">https://faro.shiseido.co.jp/</a>
座席数	ダイニング 28 席
コース料理	ランチ ¥10,000(税込、サービス料別) ランチヴィーガン ¥8,000(税込・サービス料別) ディナー ¥20,000(税込、サービス料別) ディナーヴィーガン ¥15,000(税込・サービス料別)
スタッフ数	総勢 20 名



## 資生堂のレストラン事業

資生堂は1872年、日本初の洋風調剤薬局として東京・銀座に創業しました。創業者の福原有信は、1900年のパリ万博視察の帰路に立ち寄った米国のドラッグストアを参考に、1902年、資生堂薬局の一角にソーダファウンテンを開設し、日本初となるソーダ水や当時まだ珍しかったアイスクリームの製造と販売を行い銀座名物となりました。1928年には本格的西洋料理を提供する「資生堂パーラー」を開業。西洋料理の草分け的存在として、また銀座のシンボルとして多くのお客さまに新しい価値を提案し、資生堂が掲げる、BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD(ビューティーイノベーションでよりよい世界を)の実現に向け、食の分野で取り組んでいます。

「ファロ資生堂」は、2001 年竣工の現東京銀座資生堂ビルに、本格的イタリア料理店としてオープンしました。2018 年 10 月からは能田耕太郎を新たなエグゼクティブシェフに迎え、新生『ファロ』として生まれ変わりました。

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 徳丸までお願いします。

[junko.tokumaru@shiseido.com](mailto:junko.tokumaru@shiseido.com)