

東京・銀座 イノベティブイタリアン「FARO（ファロ）」**白トリュフを堪能するコースを2026年11月より提供****～アルバに認められた日本人トリュフハンター厳選の白トリュフを使ったパスタも登場～**

東京・銀座のイノベティブイタリアン「FARO」は、2026年11月3日(火・祝)から12月18日(金)までの期間限定で、秋冬の美食を象徴する白トリュフを主役とした特別コースを提供、9月1日(火)より予約受付を開始しています。

**【コース概要】**

今年は、イタリア・アルバを拠点とする日本人トリュフハンター富松恒臣氏が厳選したアルバ産白トリュフをパスタ料理に使用します。お客さまの目の前で白トリュフを削りかけて仕上げることで、立ち上る芳醇な香りとともに、五感でお楽しみいただける贅沢な食体験をお届けします。

また、コース全体を通して、白トリュフの魅力を最大限に引き出し、限られた収穫期間にのみ楽しめる芳醇な香りと奥深い味わいをご堪能いただけます。

「FARO 白トリュフコース」(ランチ※火曜日除く / ディナー)**提供期間: 2026年11月3日(火)～12月18日(金)****価格: 45,000 円(税込・サービス料別)****〈メニュー例〉****アミューズ／百合根のフラン フォンデュータソース 白トリュフ／カルネクルーダ 白トリュフ／
タヤリン または マッケロンチーニ アルバ産白トリュフ／魚料理／鶏または雉のロースト 白トリュフ**

- *「FARO 白トリュフコース」はグループの皆さまと一緒にご注文をお願いいたします。
- *メニュー内容は食材の仕入れ状況により変更となる場合がございます。
- *アレルギー食材の内容によってはご用意できない場合がございます。
- *「FARO 白トリュフコース」のヴィーガン対応はご用意しておりませんのでご了承ください。

世界最高峰の白トリュフ産地・アルバの恵み

イタリア北西部ピエモンテ州に位置するアルバは、世界最高峰の白トリュフの産地として知られています。白トリュフは人工栽培が極めて難しく、その多くが天然の森で収穫される希少な食材です。土壌や樹木、降雨量、気温などの自然条件によって品質が大きく左右されるため、同じ産地であっても香りや個性は一つひとつ異なります。

アルバが認めた日本人トリュフハンター 富松恒臣氏

富松氏は長年にわたり現地のトリュフハンターや生産者との信頼関係を築き、自らも正式なライセンスを持つトリュフハンターとして活動。その知識と経験、トリュフ文化への貢献が評価され、日本人として初めて「アルバのトリュフとワインの騎士」※の称号を授与されました。富松氏は現地で香りや熟度、硬さ、重量感などを丁寧に見極め、自らの目で最高の状態の白トリュフを選定しています。また、現地で買い付けた白トリュフを迅速な物流体制で日本へ届けることで、香り豊かな状態でレストランに供給しています。



◆シェフ山口より

「白トリュフの真価は、香りのピークを見極めながら一皿へ昇華することにあります。今年は富松氏が選び抜いたアルバ産白トリュフと出会うことができました。素材への敬意を大切にしながら、FARO ならではの表現でお届けします。」



シェフ 山口 瑞樹(やまぐち みずき)

新潟の豊かな自然の中で育ち、幼い頃から料理に親しみ、身近な風土と向き合いながら感性を培ってきた。新潟調理師専門学校を卒業後に上京し、都内のイタリア料理店で5年間研鑽。休日に通ったフランス料理店での学びを機にフレンチの技法へ魅せられ、その後、栃木県「オトワレストラン」でスーシェフとして経験を重ね、土地の文化や素材の背景を読み解く姿勢を確かなものにした。「自分の料理は、これまでの人生で触れてきた自然と体験の積み重ねから生まれる」という信念のもと、山菜や野草をはじめとする日本の食文化を探索し、現代に響く味わいへと昇華させる表現を追求している。2022年・2024年には『RED U-35』でシルバーエッグを受賞。2026年1月より「FARO」シェフに就任し、イタリア料理を軸にしながら、地球環境や生産者への敬意を大切に、「どんな背景の人でも同じ食卓を囲める」ことを目指し、プラントベースにも積極的に取り組み、発信している。

「FARO(ファロ)」について

東京銀座資生堂ビル10階にある「FARO(ファロ)」は、現代イタリア料理の伝統と先進性に、日本の豊かな食材や文化を重ね合わせた、イタリアンの枠にとらわれないモダンでオリジナリティあふれるクリエイション(料理)を提供。

日本各地の素材が持つ生命力に向き合い、自然の恵みを尊重し、野菜・野草・在来植物など、植物由来の食材がもつ香り・質感・季節性を丁寧に引き出すプラントベースという考え方にも注力し、“自然とともにある食”をガストロノミーとして再構築している。また、生産者の価値観を共有しながら、畑や山の風景をそのまま一皿に写すような料理表現を追求。器やテーブルウェアには日本の伝統工芸を取り入れ、食と文化が響き合う世界観を創り上げている。

こうした「FARO」の取り組みが認められ、「ミシュランガイド東京 2026」において6年連続の一つ星、5年連続のグリーンスターを受賞。また、ガンベロロッソにて“トップ・イタリアンレストラン”に4年連続選出され、“2 フォルchette”も4年連続で受賞。



【店舗概要】

住所 電話番号	東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10 階 TEL:0120-862-150(国内通話のみ) / 03-3572-3911
営業時間	ランチ 12:00~15:00 L.O13:00 ※火曜日除く、ディナー18:00~22:00/L.O19:30
定休日	日曜日・月曜日・夏季(8月中旬)・年末年始
価格 2026 年 10 月 1 日 価格改定後の料金	・ランチコース 13,000 円～ ランチペアリングコース: アルコール 12,000 円～/ノンアルコール 9,000 円～ ・ディナーコース 25,000 円～ ディナーペアリングコース: アルコール 20,000 円～/ノンアルコール 11,000 円～ ・サービス料 12%
公式サイト	https://faro.shiseido.co.jp/
Instagram	https://www.instagram.com/shiseido_faro/
座席数	ダイニング 28 席

※写真はイメージです。

※こちらの情報は 2026 年 9 月 9 日時点のものです。予告なく価格や内容等を変更する場合がございます。

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー FARO 広報担当：小番(こつがい)までお願いいたします。

Mail : chie.kotsugai@shiseido.com