

ファロ資生堂より秋の香り“ポルチーニ茸”づくしのコースをお届け



イタリアンレストラン「ファロ資生堂」は、2017年9月9日(土)から10月14日(土)までの期間、毎年恒例の『ポルチーニフェア』を開催いたします。トリュフ、マツタケと並ぶ世界三大きのこのひとつであり、“きのこの王様”とも称される「ポルチーニ茸」。この時期にしか味わえない貴重な秋の味覚“イタリア産フレッシュポルチーニ茸”の味、香り、食感を満喫できるコースに仕立てました。イタリアの秋を銀座でお楽しみください。

『ポルチーニ茸フェア』 16,000 円 (税込・別途サービス料 10%)

前菜はポルチーニの香りとうまみをとじこめたフリット仕立てでご用意。枯山水をイメージしたイタリアンパセリのソースがさらに香りを引き立て、目にも鮮やかなひと皿です。スープ、パスタ、メインまでポルチーニづくしのコースです。

・小さなひと皿

・ポルチーニ茸と車海老のフリット ドライマト添え イタリアンパセリのソース

・カルタファッタで包んだポルチーニ茸と鮮魚のスープ仕立て

・ポルチーニ茸と生ハムの自家製タリアテッレ

・イカ墨のリゾット ポルチーニ茸のグリルと共に

・イタリア産 ウサギ背肉のロースト、ポルチーニ茸のクリームソース

又は

和牛フィレ肉のグリルとポルチーニ茸のトリフォーラーティ ビーツのソース(+¥1,500)

・ドルチェワゴンよりお好みをお伺い致します

・コーヒー

●お料理に合わせた「ワインコース」12,000 円(税込・別途サービス料 10%)もご用意しております。



《ファロ資生堂》

イタリア語で「灯台」という意味をもつ、資生堂パーラー運営のイタリアンレストラン。「ミシュランガイド東京」において“一つ星”を9年連続で獲得。伝統的なイタリア料理に四季折々の食材を取り入れたスタイルが特長。イタリア全州から集めたワインや珍しい食後酒も揃う。

■住所: 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10 階 ■TEL: 03-3572-3911

■営業時間: ランチ 11:30~15:30(L.O.14:30) / デイナー 17:30~23:00(L.O.21:30)

■定休日: 日曜日(月曜祝日の場合は営業)・祝日不定休

※9月17日(日)営業、18日(月・祝)定休日、9月23日(土・祝)営業、

10月8日(日)営業、10月9日(月・祝)定休日、10月16日(月)ビルメンテナンスにより臨時休業

■URL: <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

※写真はイメージです。

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

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp