

『FARO』 イタリアンレストラン「ファロ資生堂」にて郷土料理を楽しむ 『トスカーナフェア』を開催



資生堂パーラーが運営するイタリアンレストラン「ファロ資生堂」(東京・銀座)は、2018年4月29日(日)まで、イタリア中部に位置し、ルネサンス文化の中心地となったフィレンツェを州都とする“トスカーナフェア”を開催中です。海の幸や農耕、牧畜に適した豊かな大地の恵みを存分に有しており、オリーブオイル、豆、チーズなどが豊富な地方です。ファロ資生堂では、トスカーナ地方の郷土料理をレストランらしくアレンジし、コースでお届けします。また、デザートワゴンにもトスカーナ地方の伝統的なパンフォルテをタルトタタン風にアレンジしたケーキなどをご用意しています。ファロ資生堂で味覚からトスカーナの風土をお楽しみください。なお、ファロ資生堂は改装工事のため、2018年4月29日(日)をもちまして、一時休業いたします。

『Menu Speciale Toscana』 16,000 円 (税込・別途サービス料 10%)

写真は、「スカンピ海老のパンツァネッラ仕立て 春野菜のピュレ」。ピュレには、ムール貝の蒸した汁を使いビネガーで味を締めて作り上げているため、あっさりとした味わい。春野菜にはイタリアのプンタレッレやフレッシュトマトを使用し彩りも鮮やか。

- ・ いろいろな野菜のピンツィモーニオ
- ・ スカンピ海老のパンツァネッラ仕立て 春野菜のピュレ (写真)
- ・ 魚介類の旨味たっぷりのカッチュッコ
- ・ チンタネーゼのラグーと空豆の自家製ピーチ ペコリーノトスカーノチーズ風味
- ・ モンタルチーノ産 赤ワインのリゾット ホワイトアスパラガスと共に
- ・ 北海道産 塾成牛サーロインのグリル トスカーナ産オリーブのソース
- ・ 和牛フィレ肉のソテー 黒トリュフソース(+¥1500)
- ・ デザートワゴン
- ・ コーヒー

●シェフソムリエ本多による『Menu Speciale Toscana』に合わせた「グラスワインコース(食前酒を除く5種)12,000円(税込・別途サービス料10%)」もご用意しております。

※写真はイメージです。食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。

《ファロ資生堂》



イタリア語で「灯台」という意味をもつ、「ミシュランガイド東京」において星獲得のイタリアンレストラン(資生堂パーラー運営)。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。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
- URL:<http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

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)・橋本までお願いいたします。

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