

東京・銀座イノベティブイタリアン「FARO(ファロ)」 自然の恵みとともに歩む8周年を記念し、期間限定コースをご用意

2026年10月、FAROは開業8周年を迎えます。これまで支えてくださったお客さまへの感謝を込めて、期間限定の記念コース「FARO 8th Anniversary Course」をディナータイムにご用意いたします。



2026年春より新たなコンセプト“食の循環”を掲げ、新シェフ山口瑞樹とシェフパティシエ加藤峰子による新体制で歩み始めたFARO。8周年を迎えるこの秋、日本各地の食材と季節の恵みを取り入れた特別な内容で記念コースをお届けいたします。パスタとメインディッシュには黒トリュフを使用し、秋ならではの香りを添えました。

【コース概要】

本コースでは、日本の風土が育む食材を軸に、秋の香りを添える黒トリュフをパスタとメインディッシュに取り入れました。シェフ山口が表現する自然への敬意と季節感、そしてシェフパティシエ加藤によるデザートまで、一貫した世界観でお届けする期間限定のコースです。

- コース名:「FARO 8th Anniversary Course」
- 提供期間:2026年10月1日(木)～10月31日(土)
- 価格:33,000円(消費税込・別途サービス料12%)



シェフ 山口 瑞樹(やまぐち みずき)

新潟県出身。都内のイタリア料理店や栃木県「オトワレストラン」で研鑽を積み、2022年・2024年に『RED U-35』シルバーエッグを受賞。2026年1月にFAROシェフに就任。日本の自然や食文化への敬意を大切にしながら、イタリア料理を軸とした独自のガストロノミーを追求している。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。

シェフパティシエ 加藤 峰子(かとう みねこ)

イタリアのミシュラン星獲得レストランで約10年間研鑽を積み、「オステリア・フランチェスカーナ」などでパティシエを務める。

2018年よりFAROシェフパティシエに就任。日本の自然や和のハーブを取り入れた独創的なデザートで高い評価を受け、「Asia's 50 Best Restaurants 2024」にてAsia's Best Pastry Chefを受賞。

「FARO(ファロ)」について

東京銀座資生堂ビル10階に位置するイノベティブイタリアンレストラン。現代イタリア料理の伝統と革新に日本の食材や文化を融合させた、独創的なガストロノミーを提供している。自然の恵みや生産者への敬意を大切に、プラントベースの考え方も取り入れながら、“自然とともにある食”を表現。「ミシュランガイド東京2026」では6年連続一つ星、5年連続グリーンスターを受賞。

【店舗概要】

*画像はイメージです。*こちらの情報は2026年8月25日時点のものです。予告なく価格や仕様等を変更する場合がございます。



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～/ディナーコース25,000円～ ベアリングコース:アルコール12,000円～/ノンアルコール9,000円～ 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