

食文化創造都市とファロ資生堂が奏でる美味しさ “鶴岡”をイタリアンで味わうコースが登場！

イタリアンレストラン ファロ資生堂は、2017年7月22日(土)から8月26日(土)までの期間、山形県の日本海側に位置し、長い伝統をもつ多様な食材と郷土料理が育まれている鶴岡市をテーマにしたコースをご用意いたします。鶴岡市は日本初の「ユネスコ食文化創造都市※1」に唯一認定され、山岳信仰の聖地・出羽三山の精神文化や自然の恵みと密に結びついた“豊かな食文化”が培われています。地域や家庭でも郷土食・行事食が継承されているなどこの地ならではの文化と人、食のつながりを今回イタリアンで表現できたと取り組みました。鶴岡地方で栽培される50種類以上の在来作物※2の中から旬の味をふんだんに活かしコースに仕立てます。銀座の地で美味しいイタリアンに生まれ変わった『Menu“TSURUOKA”』をぜひご堪能ください。



※1 国際ネットワークの中で連携し、文化の多様性保護と創造的な地域産業の振興を目指す制度。7つの部門があり、食文化ではイタリアのパルマ市などが認定を受けている。

※2 ある地域で世代を超えて栽培され親しまれてきた作物。



ユネスコ
食文化創造都市

鶴岡

『Menu“TSURUOKA”』10,000円(税込) ※サービス料別途10%

山・里・海の四季折々の豊かな食材に恵まれた鶴岡。

代々受け継がれる野菜やお米、月山で飼育されている羊、特産メロンなどの食材をイタリアン

の手法を駆使し、コースに仕立てました。出羽三山の精進料理をアレンジしたアミューズや山形地鶏と赤パプリカを練り込んだ自家製パンネのマリアージュが絶妙な一品、だだちゃ豆のさやを煮出したソースが使われるメイン料理など、鶴岡とイタリアの食文化が織りなす味わいのコースです。

Inizii	鶴岡を感じるアミューズ盛り合わせ
Antipasto	甘鯛のカルパッチョ 鶴岡地方の夏野菜を添えて
Primo	井上農場米“つや姫”とニシバイガイの焼きリゾット パプリカを練り込んだ自家製ガルガネッリ やわらかく煮込んだ山形地鶏と共に
Carne	鶴岡産“だだちゃ豆”をまとった仔羊肉のロースト ポルペッタのフリット添え 庄内砂丘メロンのソルベ
Dolce	ワゴンからお好きなだけ(庄内砂丘メロンを使った一品が登場) コーヒー

●お料理に合わせた「ワインコース(食前酒を除く5種)」10,000円(税込・別途サービス料10%)もご用意しています。

<山形の行事食と厳選食材>

★メニュー内容は一部変更になる場合がございます。写真はイメージです。

【精進料理】: 羽黒山参籠所「斎館」の精進料理。山と人を結ぶ感謝の膳。

【だだちゃ豆】: 自家採取により家宝として代々受け継がれる地域固有の在来作物のひとつ。

【井上農場米つや姫】: 日本有数の米どころ「庄内平野」で、40年以上かけて自然環境にもやさしく安心して食べられることに取り組み、作り続ける特別栽培米。一粒一粒が大きくしっかりしている。

【夏野菜】: 特徴的な民田なす、沖田なすや旬のトマト、きゅうりなど旬の野菜。

【地鶏】: 山形の赤笹シャモと数種を掛け合わせ鶴岡で飼育された、旨味に優れコクがありと歯ごたえの良い地鶏。

【羊肉】: だだちゃ豆を飼料に月山で飼育されているくさみの少ない羊肉。

【庄内砂丘メロン】: 水はけのよい庄内砂丘で育った瑞々しく果肉が緻密な特産メロン。



<<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。

■住所: 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10F ■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)

*8月11日(金・祝)・12日(土)、8月14日(月)~8月19日(土)は22:00閉店(L.O.20:30)

■定休日: 日曜(月曜祝日の場合の日曜日は営業)・祝日不定休 *8月11日(金・祝)は営業 ■URL: <http://faro.shiseido.co.jp/>

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