

ヴィーガン・ガストロノミー

はじめに

Introduction

FARO のヴィーガン・ガストロノミーを構成する 11 の要素

FARO's Vegan Gastronomy – Eleven Key Elements

1 ジャがいものスパゲッティ

Potato Spaghetti (English Text)

じゃがいものスパゲッティ

じゃがいものスパゲッティ ヴィーガン版

ヴィーガン・ピスタチオバター

2 卵を使わない手打ちパスタ

Eggless Pasta (English Text)

ヴィーガン・タリアテッレ

詰めものパスタの生地

トルテッリーニ・イン・ブロード

タリアテッレ・ヴィーガン・ボロネーゼ

3 ヴィーガン・チーズ

Vegan Cheese (English Text)

プレーン

黒こしょう / パプリカ

ヴィーガン・白カビチーズ

豆乳リコッタ

ヴィーガン・フレッシュチーズ（プレーン / ビーツ）

4 自家製うまみ調味料

Homemade Miso & Shoyu (English Text)

スペルト小麦麴

セロリしょうゆ

セロリしょうゆの冷製スパゲッティーニ

十五夜みそ

リゾット・ネロ

5 コンブチャ

Kombucha (English Text)

コンブチャ (エルダーフラワーのコンブチャ)

タルタルソースサンドイッチ

ホーリーバジルのコンブチャと甘夏のカクテル

6 サステナビリティ

Food Waste (English Text)

サステナビリティ・ソース

パンしょうゆ

パンしょうゆのカクテル

きのこのハンバーグ

タモギタケのソテー サステナビリティ・ソース

7 メイン料理の役割

Main Dishes (English Text)

ロールキャベツ

野菜の塩釜焼き

8 油脂の使い方

Oils and Fats (English Text)

茄子の田楽

アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ・トルテッリーニ

9 熟成

Aging (English Text)

黒ニンニク

カブとダイコンのサラダ 黒ニンニクドレッシング

ゴボウの温かい煮込み 黒バナナとココナッツクリーム

10 オリエンタルな野菜

Oriental Vegetables (English Text)

大根のストラチェッティ

揚げ白菜のビーツ風味

11 オリエンタル・ヴィーガン

Oriental Vegan (English Text)

精進蒲焼き

ミネストローネ玄米茶漬け

Recipes (English Text)

四季のヴィーガン・コース

Seasonal Vegan Courses

春のコース ①

Spring: 1

春のコース ②

Spring: 2

初夏のコース

Early Summer

夏のコース ①

Summer: 1

夏のコース ②

Summer: 2

ノンアルコール・ペアリング

Non-Alcoholic Drink Pairings

秋のコース ①

Autumn: 1

秋のコース②

Autumn: 2

冬のコース

Winter

高野山コース

KOYASAN

ヴィーガン・コースを締めくくるデザート

Desserts

FARO を形づくるチーム

Our Team

生産者や職人とのつながり

Farmers and Artisans

コース料理のレシピ

Seasonal Course Recipes