

L'OSIER

「ロオジエ」から初夏の爽やかな野菜のコースが登場

資生堂パーラーが運営するフレンチレストラン ロオジエでは、“100%VERT”※コースを7月5日(水)までご用意しています。

季節の変わり目に、新鮮な野菜のメニューで体調を整えて頂こうという趣旨で、旬の野菜とキノコによるランチコースをエグゼクティブシェフ オリヴィエ・シェニオンが考案いたしました。

初夏の爽やかな野菜のメニューを是非お召し上がりください。



<100% VERT コースについて>

コース価格:ランチ ¥10,000(税込、サービス料別)

期間:2017年6月7日(水)~7月5日(水)

予約受付 TEL:0120-156-051

前菜の「夏野菜のブーケ仕立て」は、青色のポリジの花が可憐に添えられ、夏の菜園が目の前に広がるようで見た目にも爽やか。新鮮な夏野菜の持つ、歯ごたえのある食感が楽しめます。二皿目の「エピスを効かせた冷たいトマトのブルーテ」はトマトの甘さが引き立つよう、シェニオンシェフ特注のオリーブオイルでアレンジしています。メインのリゾットは、スペルト小麦特有の香りの高さが十分引き出され、フランス産のジロール茸とサマートリュフとの相性もぴったり。デザートには、今が旬のアメリカン・チェリーとフェネル(ウイキョウ)のシャーベットをお楽しみください。

※アンチョビソースやエキスなどを使用しておりますので、ベジタリアンメニューという意味ではございません。

【エグゼクティブシェフ オリヴィエ・シェニオン】

「タイユヴァン」や「レストラン ピエール・ガニエール」などの店を経て、ロオジエの伝統とフランス料理の本質を守りつつ、新しい時代のロオジエの味を作り出しています。日本だけでなく、ヨーロッパを主とした産地から最高の食材をセレクトし、独自の感性による新たなコンビネーションを活かし、繊細な味とテクスチャーの絶妙なハーモニーを生み出しています。

【ロオジエ】

1973年創業のフランス料理店。資生堂の企業理念「美しい生活文化の創造」を、本格的なフランス料理を通して実現します。料理・サービス・空間すべてにおいて最高峰を目指し、豊かで成熟した文化を体現する場、資生堂というブランドを象徴する顔としてあり続けてきました。店内は白やゴールド、ブロンズ、透明感やガラス、光をキーワードに構成されており、9メートルにもおよぶ吹き抜けと一体化したダイナミックな空間で、開放感とくつろぎに満ちた、非日常の時間を満喫していただけます。

【店舗概要】

店名	ロオジエ
住所・電話番号	〒104-0061 東京都中央区銀座7-5-5 TEL:0120-156-051/03-3571-6050
営業時間	ランチ 12:00~14:00(ラストオーダー) / ディナー 18:00~21:00(ラストオーダー)
定休日	日曜(ただし月曜祝日の場合営業)、祝日不定休、GW、夏季休暇、年末年始休暇

このニュースに関するお問い合わせ先:
レストラン ロオジエ 広報担当 田村
TEL:03-3575-5177 / Mail:tomoko.tamura1@to.shiseido.co.jp
URL : <http://losier.shiseido.co.jp>

L'OSIER

MENU DÉJEUNER «100% VERT» ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

«PETIT JARDIN ESTIVAL»

BOUQUET DE LÉGUMES CROQUANTS CRUS ET CUITS, MARMELADE DE COURGETTE AUX
HERBES FRAÎCHES

SAUCE COMME UNE «ANCHOÏADE»

夏野菜のブーケ仕立て 小さな菜園 ハーブ入りズッキーニのマルムラード
ソースアンショワード

LE «TROU VÉGÉTAL» AUTOUR DE LA TOMATE

VELOUTÉ GLACÉ, SORBET «VIRGIN MARY»

EAU DE TOMATE CRÉMEUSE AU CITRON CONFIT, ARROSÉE DE NOTRE HUILE D'OLIVE
FRUITÉ MÛR

FOCCACIA SERVIE CHAUDE AU «PIMENT D'ESPELETTE, CITRON, TOMATE ET ROMARIN»

冷たいトマトのブルーテとソルベ“バージン・メアリー” オー・ド・トマトのムース シトロンコンフィとオリーブオイル
《ピーマンデスプレット/レモン/トマト/ローズマリー》入りフォッカッチャのグリエ

L'ÉPEAUTRE

EN RISOTTO CRÉMEUX, GIROLLES ÉTUVÉES, POINTES D'ASPERGES VERTES

PÉTALES D'OIGNONS ROUGES ACIDULÉS

JUS DE VOLAILLE À LA SARRIETTE

スペルト小麦のリゾット ジロール茸のエテュベとグリーンアスパラガス

酸味の効いたオニオン サリエット風味のジュ

(SUPPL+¥4,000) SERVI AVEC 1/2 HOMARD BLEU ET JUS DE LA PRESSE

オマール・ブルーのローストを添えてもご用意できます(+¥4,000)

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA CERISE ET LE FENOUIL

CRÈME DE CERISE AU THYM, GELÉE DE GRIOTTE, CERISES POÊLÉES AU KIRSCH

COMPOTE ET GELÉE DE FENOUIL, SORBET CITRON/FENOUIL

スリーズのポワレとグリオットチェリーのクリーム タイムの香り シトロンとフスイユのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ