

L'OSIER

「ロオジエ」に初夏を感じる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、毎年好評な野菜中心のコース“100%VERT”※を7月初旬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・シェニョ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>

価格：ランチ¥10,000(税込、サービス料別)

期間：2018年5月23日(水)～7月初旬

予約受付 TEL: 0120-156-051

前菜の「夏野菜の小さな菜園」には色とりどりの野菜が並び、夏の菜園が目の前に広がるような色鮮やかな一品。新鮮な夏野菜の持つ、様々な食感と味わいを楽しめます。二皿目の「ジロール茸とシュクリーヌ・レタスのラビオリ ジャンジャー風味」では、ラビオリに練り込まれたハーブが透けて見え、見た目にも爽やか。中にはジロール茸とロメインレタスの美味しさが詰まっています。メインの「マルジョレーヌ香る花ズッキーニのファルシィ」に添えられたリゾットは、蕎麦の実の香りが引き出され、花卉のように並べられたサマートリュフとの相性もぴったり。デザートにも夏野菜が使用された「トマトのコンフィ フランボワーズとバジルのソルベ」をご用意しています。

様々な調理方法で仕立てた野菜の食感や滋味豊かな味わいを楽しめるコースです。

※アンチョビソースやチキンビヨンなどは使用しております。

【エグゼクティブシェフ オリヴィエ・シェニョン】

「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。日本各地の旬の食材はもちろんのこと、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(予約受付時間: 10:00~22:00(営業日のみ))
営業時間	ランチ 12:00~13:30(ラストオーダー) / ディナー 18:00~20:30(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、夏季休暇、年末年始休暇

L'OSIER

MENU DÉJEUNER «100% VERT» ¥10,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA FRAÎCHEUR D'UN JARDIN D'ÉTÉ
LÉGUMES CRUS, GRILLÉS, MARINÉS AUX HERBES FRAÎCHES
VINAIGRETTE D'UN JUS DE BARIGOULE, HUILE DE PÉPINS DE COURGE TORRÉFIÉS
夏野菜の小さな菜園
クリュ/グリエ/マリネ フレッシュハーブの香り
ジュ・ド・バリゲールのヴィネグレット 焙煎パンプキンシードオイル

RAVIOLE «GIROLLE, SUCRINE, GINGEMBRE»
FONDUE D'OIGNONS À LA CHLOROPHYLLE, VELOUTÉ DE LAITUE AUX FLEURS DE SHISO
ジロール茸とシュクリーヌ・レタスのラビオリ ジンジャー風味
クロロフィル入りオニオンフォンデュ
花紫蘇とレタスのヴルーテ

LE SARRASIN ET LA TRUFFE D'ÉTÉ
SERVI CREMEUX, POINTES D'ASPERGES VERTES
FLEUR DE COURGETTE FARCIE «MARJOLAINE, CITRON CONFIT»
蕎麦の実とグリーンアスパラガスのクレムー サマートリュフ添え
マルジョレーヌ香る花ズッキーニのファルシィ シトロンコンフィのアクセント
SERVI AVEC 1/2 HOMARD BLEU ET JUS DE LA PRESSE
オマール・ブルーを添えてもご用意できます(+¥5,000)

PRÉ DESSERT
プレ デセール

TOMATE CONFITE À LA VANILLE
FRAMBOISE, SORBET ANETH/BASILIC
トマトのコンフィ フランボワーズとバジルのソルベ
アネットのギモーブ シトロンのジュレ

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

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>