

L'OSIER

フレンチレストラン「ロオジエ」 ～「白トリュフづくしコース」を期間限定でご用意～ 2018年10月17日(水)～12月20日(木)



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、2018年10月17日(水)から12月20日(木)までの期間、旬を迎えた白トリュフをご堪能いただく白トリュフスペシャルコースを期間限定でご用意いたします。魅惑的な香りで人々をとりこにする白トリュフは、すべてが天然物で秋から冬にしか収穫できない中、年々、収穫量が減り、希少価値が高まっています。

ロオジエではイタリアから取り寄せた最高級の白トリュフを使い、前菜からデザートに至るまで、白トリュフづくしのスペシャルコースをディナータイムにご提供。また、アラカルトでも白トリュフのお料理をご注文いただけます。

香りを最大限に楽しんでいただくため、メインのお料理はお客様のテーブル上でスライスいたします。食欲の秋、芳醇な白トリュフとシェフこだわりの様々な食材とのマリアージュを、白トリュフの華やかな香気に包まれたロオジエのダイニングでお楽しみください。

コース名: MENU < LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"... 2018 >
コース価格: ディナー 45,000 円 (税込、サービス別)

*白トリュフの入荷状況により期間が変更になる場合がございます。
*この期間は、ディナーの MENU < ENTRE NOUS > のご用意はございません。



【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 12:00～13:30(ラストオーダー) / ディナー 18:00～20:30(ラストオーダー)
URL	https://losier.shiseido.co.jp/
定休日	日曜(ただし月曜祝日の場合営業)・祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始 ※2019年1月より 日曜・月曜・祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始
ご予約	TEL 0120-156-051 10:00～22:00(営業日のみ) WEBからのご予約 (1か月先まで) https://losier.shiseido.co.jp/reservation/

【ロオジエとは】

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。開業以来、料理・サービス・空間すべてにおいて最高峰を目指し、「料理を提供するレストラン」の枠を超え、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。伝統的なフランス料理の技術と独自の創造的な表現力を身につけた実力派のエグゼクティブシェフ、オリヴィエ・シェニョンの料理を透明感や光などをキーワードにしたダイナミックな空間で楽しみ、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。

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: <https://losier.shiseido.co.jp/>

L'OSIER

【白トリュフスペシャルコース内容】

LA TRUFFE BLANCHE “TUBER MAGNATUM”...2018

¥45,000

L'OEUF TENBIRAN DE TOTTORI

MOUSSELINE ONCTUEUSE, PAIN CROUSTILLANT AU LARD DE COLONNATA...
BOUILLON DE CÈPES

鳥取天美卵のなめらかなムースリーヌ ラルド・コロンナータを添えたパンのクルスティヤン
セップ茸のブイヨン

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU

EN FINE LAMELLES FARCIES «RIS DE VEAU/POIREAU/CHÂTAIGNE»...
VELOUTÉ DE LAITUE, ÉCUME D'UN FUMET

三陸産帆立貝のラメル リー・ド・ヴォー/ボワロー/シャテーニュのファルシイ
サラダ菜のヴルーテとジュ・ド・サンジャックのエキューム

LE HOMARD BLEU

RISOTTO CARNAROLI, FINE MOUSSE DE CRUSTACÉS...
DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU

SAUCE CORALLINE
オマール・ブルーとカルナローリのリゾット クルスタッセのムース
竹炭のレース ソースコラリーヌ

LA POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME SERVI MOELLEUX, BALLOTINE DE CUISSE AU FOIE GRAS, SAUCE SUPRÊME
RAVIOLI «POTIRON/MASCARPONE», CONSOMMÉ BRÛLANT...

京都丹波黒鶏 やわらかな胸肉 もも肉とフォワグラのバロティエヌ
ソースシュブレーム
ポティロン/マスカルポーネのラヴィオリと温かなコンソメ

LA VANILLE...

バニラ...

LE MARRON

PARFAIT GLACÉ, FEUILLE DE MERINGUE
INFUSION «MOUSSEUSE DE CHOCOLAT BLANC»...

薄いメレンゲで挟んだマロンのパルフェグラッセ ショコラブランのエキューム

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 : <https://losier.shiseido.co.jp/>