

L'OSIER

フレンチレストラン「ロオジエ」 ～黒トリュフづくしコースを期間限定でご用意～ 2019年1月8日(火)～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、旬を迎えた黒トリュフを堪能できる「黒トリュフスペシャルコース」を本日1月8日(火)よりランチ・ディナーにそれぞれの内容でご用意しております。

「黒いダイヤモンド」とも呼ばれる薫り高い黒トリュフは、寒さが増すこの季節がベストシーズンです。フランスから取り寄せた最高級の黒トリュフを前菜からデザートに至るまで贅沢に使った「黒トリュフづくしのスペシャルコース」が登場。また、アラカルトでも黒トリュフを用いた料理が楽しめます。

エグゼクティブシェフのオリヴィエ・シェニョンこだわりの様々な食材と黒トリュフとのマリージュを、黒トリュフの香気に包まれたロオジエのダイニングで満喫してください。

コース名:

MENU <《CLIN D'OEIL》À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... > (ランチのみ)

MENU <LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM...> (ディナーのみ)

コース価格:ランチ 22,000円 ディナー 42,000円 (税込、サービス料別)

*黒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・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/information.html#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。『ミシュランガイド東京』の創刊号から3年間に渡り三ツ星を獲得。その後、資生堂銀座ビルの建て替えによる改築休業を経て、『ミシュランガイド東京2019』ではリニューアル後、初となる三ツ星を獲得しました。

フランス人シェフとしては3代目のエグゼクティブシェフのオリヴィエ・シェニョンは、ロオジエの伝統とフランス料理の本質を守りながら、革新的な表現力で、今のロオジエの味を創造しています。最高の食材をセレクトし、独自の感性による食材の新たなコンビネーションを生かした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。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料理を楽しみ、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

【黒トリュフスペシャルランチコース内容】

«CLIN D'OEIL» À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... ¥22,000

L'OEUF «TENBIRAN» DE TOTTORI

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, OIGNONS CONFITS/CARAMÉLISÉS
TRUFFE ÉCRASÉE, CRÈME LÉGÈRE, TARTINE CROUSTILLANTE...
ÉCUME DE CHAMPIGNONS

ゆっくりと火入れをした鳥取県産“天美卵”

キャラメリゼしたオニオンコンフィ トリュフのエクラゼ/軽いクリーム/タルトのクルスティヤン
ブイヨンシャンピニオンのエキューム

LE HOMARD BLEU

LAQUÉ D'UN JUS CORSÉ, PAMPLEMOUSSE THAÏ, FICOÏDE GLACIALE
MOUSSELINÉ D'ENDIVE AU PAMPLEMOUSSE BLANC
ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ

クルスタッセのジュをラケしたオマール・ブルー 晩白柚とアイスプラントのサラダ仕立て
黒トリュフのラメル アンディープのムーススリーヌ グレープフルーツ風味
エミュルショネしたコンソメオマール

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, JARDIN DE LÉGUMES D'HIVER
RUBAN DE NAVET À LA TRUFFE NOIRE, POMME SOUFFLÉE
SAUCE RICHE EN TRUFFE

熊本産あか牛フィレ肉のロティ 冬野菜の庭園

蕪と黒トリュフのリュバン ポンム・スフレ
ソーストリュフ

COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES...

黒トリュフとエキゾチックフルーツのカクテル

LA TRUFFE NOIRE EN SUCRE SOUFFLÉ

シュクルに詰めた軽やかなショコラのクレームと黒トリュフのアイスクリーム

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>

L'OSIER

【黒トリュフスペシャルディナーコース内容】

LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... ¥42,000

L'OEUF « TENBIRAN » DE TOTTORI

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, OIGNONS CONFITS/CARAMÉLISÉS
TRUFFE ÉCRASÉE, CRÈME LÉGÈRE, TARTINE CROUSTILLANTE...

ÉCUME DE CHAMPIGNONS

ゆっくりと火入れをした鳥取県産“天美卵”

キャラメリゼしたオニオンコンフィ

黒トリュフのエクラゼ/軽いクリーム/タルティーヌ

ブイオンシャンピニオンのエキューム

LA LANGOUSTINE

« JUSTE CUITE », CONTISÉE À LA TRUFFE NOIRE, PUIS ENROBÉE D'UNE FINE GELÉE
MOUSSELINE ET PÉTALES DE CHOU-FLEUR, JUS CORSÉ DE CRUSTACÉS

COULIS DE TRUFFE

ジュレをまとったラングスティヌのジュスト・キュイ 黒トリュフのコンティゼ

カリフラワーのムースリーヌとペタル

クルスタッセのジュ/黒トリュフのクーリィ

LE BAR « HIRA-SUZUKI »

MA VERSION D'UN NORIMAKI À LA TRUFFE NOIRE
COQUILLAGES ET FÈVES LAQUÉS, FILS DE CÉLERI RAVE...

BOUILLON « IODÉ » DE PETITS POIS

黒トリュフで包み“海苔巻き”に見立てた平ズズキのヴァプール

貝とそら豆/根セロリのフィル トリュフ風味

潮の香るプティ・ポワのブイオン

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET « ROSSINI », CAROTTE « NOIRE » FONDANTE

RUBAN NAVET/TRUFFE

SAUCE PÉRIGUEUX

熊本産あか牛フィレ肉とフォワグラ “ロッシーニ”

黒トリュフとキャロットのフォンダン/蕪と黒トリュフのリュバン

ソースペリゲー

COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES...

黒トリュフとエキゾチックフルーツのカクテル

LE SOUFFLÉ « VANILLE/TRUFFE NOIRE »

PARFAIT GLACÉ...

バニラと黒トリュフのスフレ 小さなパルフェグラスを添えて

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>