

# L'OSIER

## フレンチレストラン「ロオジエ」

～夏限定ランチコースをご用意～

2019年7月12日(金)～8月下旬



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、エグゼクティブシェフ オリヴィエ・シェニョンが旬の魚介と夏野菜をふんだんに使った夏おすすめのコースを作り上げました。前菜の「冷たいとうもろこしのブルーテ」は、まさに旬の甘いとうもろこしと新鮮な生ウニの滑らかなテクスチャーが味わえる一品。ブルーテの上にのせられた焼きとうもろこしの甘さと香ばしさが口に広がります。次に「房州黒鮑 オーストラリア産黒トリュフのコンティゼ」は、8年ものの千倉産黒鮑の美味しさを最大限に引き出す調理法で柔らかくいただけます。鮑に添えられた黒トリュフとジロール茸も鮑を引き立たせています。メインは「オマール・ブルーのメダイオンと夏野菜のナーージュ」(添付写真)。元気を与えてくれるビタミンたっぷりの夏野菜のソースとともにオマールをお楽しみください。デザートにはハーブのヴェルヴェンヌが爽やかなアクセントになったカクテルのようなパルフェを。この時期にしか味わえない特別なランチをヒマワリの花が咲き誇るロオジエの空間でお楽しみください。

＜夏限定ランチコース “LÉGER” CLIN D’ŒIL À L’ÉTÉ ＞

ランチコース価格：¥22,000(税込、サービス料別)

期間：2019年7月12日(金)～8月下旬

※ロオジエ夏季休暇：8月4日(日)～8月19日(火)

### 【店舗概要】

※写真はイメージです。

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	<a href="https://losier.shiseido.co.jp/">https://losier.shiseido.co.jp/</a>
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) <a href="https://losier.shiseido.co.jp/information.html#reservation">https://losier.shiseido.co.jp/information.html#reservation</a>

### 【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、今回、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。2019年8月20日(火)より装いを新たに、皆さまをお迎えいたします。

# L'OSIER

## “LÉGER” CLIN D’OEIL À L’ÉTÉ ¥22,000

### POUR COMMENCER

#### LE MAÏS

EN VELOUTÉ GLACÉ, QUELQUES GRAINS GRILLÉS, POP CORN AU PAPRIKA  
FINE GELÉE DE CRUSTACÉS, LANGUES D’OURSIN D’HOKKAIDO

PAIN CROUSTILLANT, CRÈME « IODÉE »

冷たいとうもろこしのブルーテ パプリカ風味のポップコーン  
生うにとクリュスタッセのコンソメジュレ  
クリスピーに焼いたとうもろこしパンと共に

### ENVIRON 8ANS D’ÂGE, L’ORMEAU NOIR DE CHIBA

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, PUIS CONTISÉ À LA TRUFFE NOIRE D’AUSTRALIE  
CONDIMENT « AUBERGINE, ALGUES DE ROCHE », POÊLÉE DE GIROLLES

SABAYON « FOIE D’ORMEAU/BALSAMIQUE DE MODÈNE »

房州黒鮑 オーストラリア産黒トリュフのコンティゼ  
「茄子/岩海苔」のコンディマン ジロル茸のポワレ  
バルサミコを効かせた鮑の肝 サバイオンソース

### LE HOMARD BLEU

EN MÉDAILLONS, NAGE « ESTIVALE » DE LÉGUMES  
BONBON DE LAITUE FARCI « COURGETTE, CITRON CONFIT »

RÂPÉE DE CITRON NOIR D’IRAN

オマール・ブルーのメダイオンと夏野菜のナージュ  
サラダ菜のボンボン ズッキーニとシトロンコンフィのファルシイ  
イラン産シトロン・ノワールのラペ

### AUTOUR DES FRUITS ROUGES

SORBET « VIOLETTA »

フリュイルージュの彩り ソルベヴィオレット

### LA PÊCHE BLANCHE

COMME UN COCKTAIL À LA LIQUEUR DE VERVEINE BIO DE LOUISA  
MADELEINES AU CITRON CUITES AU MOMENT

白桃の“カクテル風” ヴェルヴェンヌの香り  
焼きたてのマドレーヌ

### 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 ロオジェ 広報担当 田村  
TEL: 080-4795-7268 / Mail: tomoko.tamura1@shiseido.com