

L'OSIER

フレンチレストラン「ロオジエ」
夏限定ランチコース 2020年7月17日(金)～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、7月17日(金)より夏限定ランチコースをご用意いたします。オリヴィエ・シェニヨン エグゼクティブシェフが、暑い夏を元気に乗り切るためのランチコースを作り上げました。

毛蟹が詰まった甘いトマトにバジルのアイスクリームが添えられた「フルーツトマト 北海道産毛蟹のファルシィ」(写真)で爽やかに始まり、次に、夏のバカンスを南フランスで過ごすイメージで作られたロオジエ特製のブイヤベースが続きます。

メインディッシュは鳥取県産夏鹿のロティ。秋冬のイメージが強い食材ですが、春から新しい木の芽や若草を食べたこの時期の鹿は今注目される食材です。脂を蓄えた狩猟シーズンとは違いすっきりとした味わいを楽しめる一品です。夏本番を前に自然がエネルギーを与えてくれます。そして、今が旬の完熟桃のデザート「白桃のコンポートとヴェルヴェンヌのエスプーマ」(写真)。甘い桃のみずみずしさとハーブの爽やかさでコースが締めくくられます。夏の食材から自然の力がもたらえるランチコースを、元気なヒマワリが咲き誇るロオジエのダイニングで満喫してください。

お客さまにより安心してご利用いただけるよう、引き続き、新型コロナウイルスへの感染防止対策の取り組みを実施しながらスタッフ一同、皆さまをお待ちしております。

コース名: LÉGER CLIN D'OEIL À L'ÉTÉ (ランチのみ)
コース価格: 23,000 円 (税込、サービス料別)

【店舗概要】

店名	ロオジエ (L'OSIER)
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 18:00~19:30(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 10:00~20:00(営業日のみ) WEBからのご予約(2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年間に渡り三つ星を獲得。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、リニューアル後、ミシュランガイド東京2019と2020、二年連続して三つ星を獲得しました。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・シェニヨンは、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
ロオジエ 広報担当 田村
tomoko.tamura1@shiseido.com
URL: <https://losier.shiseido.co.jp>

L'OSIER

【夏限定ランチコース内容】

“LÉGER” CLIN D’OEIL À L’ÉTÉ ¥23,000

POUR COMMENCER

LA FRAÎCHEUR DE LA TOMATE

FARCIE DE CHAIR DE CRABE KEGANI, EAU DE TOMATE GÉLIFIÉE
CHUTNEY ET VELOUTÉ DE COURGETTE AU CITRON CONFIT
GLACE AU BASILIC

フルーツマト 北海道産毛蟹のファルシイ
オー・ド・トマトのジュレ ズッキーニのチャツネとブルーテ
バジルのアイスクリーム

CLIN D’OEIL AU SUD DE LA FRANCE AVEC UN POISSON DE ROCHE BIEN D’ICI

OKOZÉ, FARCI/POCHÉ DANS UN FUMET DE BOUILLABAISSE PUIS VOILÉ DE FINES LAMELLES D’ORMEAUX
KURUMAEBI JUSTE CUITE, FENOUIL CROQUANT, FEUILLE DE MAY QUEEN AU SAFRAN, POUSSÉS D’ANIS

“ブイヤベース” あわびを纏ったオコゼのファルシイと活車エビのソテー
サフラン風味のポテトロール フヌイユのサラダとアニスクレス

LE CHEVREUIL « D’ÉTÉ » DE TOTTORI

LE FILET ROTI AU POIVRE DE TIMUT, LA CUISSE TRAITÉE COMME UNE SAUCISSE AU SANG
MOUSSELINE DE POTIRON AU KALAMANSI, « FLEUR » DE COURGE D’ÉTÉ, PULPE D’AUBERGINE, RHUBARBE A
LA CARDAMOME

SAUCE AUX BAIES DE CASSIS

鳥取県産夏鹿のロティ ネパール産ティムツトペパーの香り もも肉のソーセージ
花に見立てた赤皮栗カボチャ 茄子のピュルプ カルダモン風味のリュバーブ
カシスソース

LA LAVANDE ET LE NOUGAT

ラヴェンダーとヌガー

LA PÊCHE ET LA VERVEINE EN COCKTAIL GLACÉ

MADELEINE « MINUTE » AU MIEL

白桃のコンポートとヴェルヴェンヌのエスプーマ
フレーズのクーリ
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
ロオジエ 広報担当 田村
tomoko.tamura1@shiseido.com
URL : <https://losier.shiseido.co.jp>