

L'OSIER

フレンチレストラン「ロオジエ」
《白トリュフディナーコース》
2020年10月15日(木)～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、旬を迎えた白トリュフをご堪能いただける特別ディナーコースを10月15日(木)よりご用意いたします。

魅惑的な香りの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、ますます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コースをご提供。

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。

なお、白トリュフランチコース[28,000円(税込、サービス料別)]は11月3日(火)からとなります。

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： LA TRUFFE BLANCHE “TUBER MAGNATUM”...2020
コース価格： 46,000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(50日先まで) 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
ロオジエ 広報担当 田村
tomoko.tamura1@shiseido.com
URL : <https://losier.shiseido.co.jp>

L'OSIER

【白トリュフディナーコース内容】

LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"...2020

¥46,000

POUR COMMENCER

L'OEUF TENBIRAN DE TOTTORI...

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE
EMULSION D'UNE INFUSION DE CHAMPIGNONS

FEUILLETÉ « TRUFFE BLANCHE »

ゆっくりと火を入れた鳥取天美卵 セロリラブのムースリーヌ
シャンピニヨンのエマルジョン 白トリュフを添えたフィユテ

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU...

EN « FEUILLE À FEUILLE » BOUCHÉE CROUSTILLANTE DE CHÂTAIGNE
LAMELLES DE NASHI, CRÈME DE NOIX DE SAINT-JACQUES

ECUME « IODÉE » DE LAITUE

サラダ菜で包まれた三陸産帆立貝のフィユ
栗のチップスとホタテのクリーム 梨のラメル
潮の香るレタスのエキューム

LE HOMARD BLEU ET LA SARRASIN...

CRÉMEUX DE GRAINES DE SARRASIN ET BUTTERNUT
BISQUE LÉGÈRE

フランス産オマール・ブルー クリーミーなそば米とバターナッツかぼちゃのリゾット
軽やかなビスクソース

LA POULETTE « TSUSHIMA JIDORI » DE NAGASAKI...

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, LA CUISSE EN BALLOTTINE FARCIE DE FOIE GRAS
PULPE D'AUBERGINE FONDANTE, PERLES DE LÉGUMES

SAUCE SUPRÊME

対馬地鶏のやわらかな胸肉 もも肉とフォワグラのバロティース
なすのフォンダンと野菜のペルル
ソースシュプレーム 白トリュフ添え

« DOUCEUR »

POIRE, CANNELLE ET CAFÉ BLANC...

洋梨/シナモン/カフェ...

LE MARRON...

PARFAIT GLACÉ, PÉTALES DE MERINGUE, « NUAGE » CHOCOLAT BLANC

マロンのパルフェグラッセとメレンゲのペタル
ホワイトチョコレートのムースに白トリュフを添えて

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
ロオジエ 広報担当 田村
tomoko.tamura1@shiseido.com
URL : <https://losier.shiseido.co.jp>