

# L'OSIER

フレンチレストラン「ロオジエ」  
春のランチコース「スプリング ウィンク」



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、春の食材をふんだんに使ったランチコースをご用意いたします。フランスからは今が旬のホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガス、オマールエビが届きました。アミューズブッシュは貝類のジュレとピーツのアイスクリームが入った新玉ねぎのブルーテ。そして春のお花畑のように色とりどりの野菜が添えられたオマールエビの一品が続きます。ロワール地方から届いたばかりのホワイトアスパラガスはこの季節にしか味わえない瑞々しさ。お肉料理は長崎県産の対馬地鶏をプロバンス産のグリーンアスパラガスとともに。

デザートには桜のシャーベットと和歌山産の香り高いバラのスフレで春を満喫してください。

この時期のロオジエでは満開の桜のアレンジメントのもと、お花見をしながらお食事をお楽しみいただけます。

お客さまに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” AU PRINTEMPS 2021(ランチのみ)  
コース価格：25,000 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 11:30~14:30(当面の間) ディナー 17:00~21:00(当面の間 18:00 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 10:00~20:00(営業日のみ) WEB からのご予約(50日先まで) <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。資生堂グループの企業理念である「BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD (ビューティーイノベーションでよりよい世界を)」を本格的なフランス料理を通して実現するために、料理・サービス・空間すべてにおいて最高峰を目指し、豊かな文化を体現する場、資生堂というブランドを象徴する顔としてあり続けています。『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京2019~2021』では三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.tamura@shiseido.com](mailto:tomoko.tamura@shiseido.com)  
URL : <https://losier.shiseido.co.jp>

# L'OSIER

【春のランチコース内容】

## LÉGER "CLIN D'OEIL" AU PRINTEMPS 2021... ¥25,000

### POUR COMMENCER...

#### COCKTAIL GLACÉ DE BETTERAVE ROUGE

VELOUTÉ D'OIGNONS NOUVEAUX, POINTE D'HUILE D'OLIVE 100% ARBEQUINA  
GELÉE « IODÉE », COQUILLAGES, DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU  
新玉ねぎのブルーテと赤ビーツのアイスクリーム  
貝類と潮の香りのジュレ 竹炭のダンテル

### LE HOMARD BLEU

ASPERGE BLANCHE « MERINGUE VIOLINE », CAROTTE CROQUANTE, RAVIOLE « ZEBRA »  
EMULSION D'UN CONSOMMÉ DE HOMARD

オマール・ブルー  
赤ワインのメレンゲとホワイトアスパラガス キャロットのクロッカシ ラビオル「ゼブラ」  
オマール海老コンソメのエマルジョン

### LA POULETTE « TSUSHIMA JIDORI » DE NAGASAKI

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, LA CUISSE EN BALLOTINE FARCIE DE FOIE GRAS  
GROSSE ASPERGE VERTE « PRESQUE BLANCHE » AU VIN JAUNE  
POIS GOURMAND, ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES  
JUS "MARBRÉ"

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ズ  
グリーンアスパラガスとヴァンジョーズ香るベシヤメルソース  
グラッセしたプティポワ エシヤロットのキャラメリゼ  
ジュ"マルブレ"

### AUTOUR DES FLEURS DE CERISIERS...

RHUBARBE, AIRELLES, ALOE VERA, SORBET SAKURA  
桜とチェリーの彩り

### LE SOUFLÉ

#### « ROSE DE WAKAYAMA ET FRAMBOISE »

PÉTALES DE ROSE CONFITS, GELÉE LITCHI, SORBET FRAMBOISE  
和歌山県産バラのスフレ  
ライチのジュレ/フランボワーズのシャーベット

### 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.tamura@shiseido.com  
URL : <https://losier.shiseido.co.jp>