

L'OSIER

フレンチレストラン「ロオジエ」

初夏限定〈野菜と海の幸〉ランチコース 2021年5月21日（金）～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、5月21日（金）より初夏限定の〈野菜と海の幸〉ランチコースをご用意いたします。エグゼクティブシェフ、オリヴィエ・シェニョンがセレクトした50種類以上の野菜やハーブを海の幸と合わせた軽やかなランチコースです。

ウニとのコンビネーションが新鮮なとうもろこしの冷たいブルーテで始まり、次に「夏の菜園」をイメージした野菜たっぷりの前菜が続きます。メインディッシュにはやわらかい黒アワビやホタテ、フランス産オマール海老を旬の野菜とともに。デザートにも花ズッキーニやトマトを爽やかなフルーツとともに楽しみいただけます。

〈野菜と海の幸〉のコンビネーションが繊細なハーモニーを奏でるランチコースを、紫陽花のアレンジメントが涼しさを演出す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、新型コロナウイルスへの感染防止対策の取り組みを徹底しながら皆さまをお待ちしております。

コース名： MENU « 100% VERT ET MER »（ランチのみ）

コース価格： 27,000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(13:00ラストオーダー) ディナー 17:00~ ※当面の間、閉店時間を20:00とさせていただきます。
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（1か月先まで） https://losier.shiseido.co.jp/information.html#reservation

【ロオジエとは】

1973年に東京・銀座に誕生したフランス料理店「ロオジエ (L' OSIER)」。

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。日本各地の食材生産者との繋がりを深めながら、SDGsの取り組みにも力を入れています。『ミシュランガイド東京2019~2021』3年連続で三つ星を獲得。

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>

L'OSIER

【<野菜と海の幸>ランチコース内容】

MENU « 100% VERT ET MER » ¥27,000

POUR COMMENCER

LE MAÏS...

EN VELOUTÉ GLACÉ, LANGUES D'OURSIN, GELÉE DE CRUSTACÉS
PAIN CROUSTILLANT AU CAVIAR OSCIÈTRE

冷たいとうもろこしのブルーテ 生うにとクリスタッセのコンソメジュレ
キャビア・オシエトラ

JARDIN DE LÉGUMES CRUS, CUIITS, GRILLÉS, CROQUANTS...

PETITE TOMATE FARCIE, CITRON CONFIT, CITRON NOIR D'IRAN
COULIS DE TOMATE FRAÎCHE "CUISINÉ"

夏の始まりを告げる小さな菜園
プチトマトのファルシイ イラン産シトロン・ノワール
トマトのクーリ

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE

CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE, PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO
LÉGUMES FONDANTS, ANGUILE FUMÉE ET FEUILLES DE SANSHO, BARBAJUAN

SABAYON « MARBRÉ » AU FOIE D'ORMEAU

黒鮑のバターポッシュェ 花紫蘇添え
燻製うなぎと野菜のフォンダン 山椒の香り
鮑の肝とサバイオンソースのマーブル仕立て バルバジュアンと共に

LE HOMARD BLEU

CRÉMEUX D'ÉPEAUTRE AUX GIROLLES, ASPERGE VERTE AU SAFRAN
JUS DE HOMARD AU VIN JAUNE

オマール・ブルー
クリーミーなスペルト小麦とジロール茸 サフラン風味のグリーンアスパラガス
オマール海老のジュ ヴァンジョーヌの香り

"NAGE" DE LÉGUMES AU GÉNÉPI

SORBET PASSION/CITRONNELLE, COLOCASIA GIGANTEA, ALGUES TERRESTRES

野菜のナージュ ジェネピーを効かせて
パッションソルベ シトロネル ハスイモ

AUTOUR DE LA FLEUR DE COURGETTE

FARCIE D'UNE MOUSSE DE FROMAGE BLANC, TOMATE VERTE CONFITE, SORBET CITRON VERT DU
MEXIQUE...

花ズッキーニ フロマージュ・ブランのファルシイ/青トマトコンフィ/メキシカンライムのソルベ

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>