

フレンチレストラン「ロオジエ (L'OSIER)」 〈夏の特別ランチコース〉 2023年7月1日(土)～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、夏の特別ランチコースを7月1日(土)より提供します。赤ワインと胡椒のソースで味わう鳥取県産夏鹿のロティは、あっさりとしていながらも旨味が凝縮されていて、夏の暑い日に森のエネルギーをもらえます。ロオジエ特製の夏鹿のブーダンもこの料理の楽しみの一つ。田畑の鳥獣被害が問題となり、捕獲獣の有効活用を推進するため、シェニヨンシェフも積極的に国産のジビエを調理し提供しています。また、50年の「ロオジエの歴史」による熟成と若手の「ソムリエの革新」から生まれた100ページにもおよぶワインリストから、各料理に合わせたワインをご提案します。シェニヨンシェフが厳選した季節の食材の恵み溢れる夏のコースを、爽やかなフラワーアレンジメントが涼しげなダイニングでお楽しみください。

ランチコース名: LÉGER CLIN D' OEIL À L' ÉTÉ 2023
ランチコース価格: 32,000 円 (税込、サービス料別)

【ロオジエのSDGs】

ロオジエは、「美しい環境を守らなければ、美しい食材を得ることができず、美しい食文化も次世代に残せない」という危機感を持ちながら、SDGs を希求します。ロオジエで使われる多くの食材は持続可能な漁を実践している漁師さんからの一本釣りの魚や、環境に配慮した養鶏場からの地鶏・卵、有機栽培の畑からの野菜などを使用しています。また、電力には再生可能エネルギーを使い、キッチンから出る油(廃油)をリサイクルして作られた石鹸や 99%リサイクルビニールのゴミ袋を使用するなど、身近なことから取り組みを進めています。

【オリヴィエ・シェニヨン】

2013年「ロオジエ」エグゼクティブシェフに就任
2014年～2015年『ミシュランガイド東京2015,2016』二つ星獲得
2016年『ミシュランガイド東京2017』二つ星獲得、『ゴ・エ・ミヨ2017』今年のシェフ賞 (Chef de l' année) 受賞
2017年『ミシュランガイド東京2018』二つ星獲得
2018年～2020年『ミシュランガイド東京2019,2020,2021』三つ星獲得
2021年『ミシュランガイド東京2022』三つ星及びミシュラングリーンスター獲得
『LA LISTE (ラ・リスト) 2022』96.50点獲得
2022年『ミシュランガイド東京2023』三つ星獲得



店舗概要

店舗名	ロオジエ(L'OSIER)
エグゼクティブシェフ	オリヴィエ・シェニヨン(Olivier CHAIGNON)
住所	東京都中央区銀座 7-5-5
電話番号	0120-156-051 / 03-3571-6050
営業時間	ランチ 11:30~15:00(L.O.12:30) ディナー 17:30~22:00(L.O.19:00) * 営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご覧ください。
定休日	日曜・月曜 祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始
URL	https://losier.shiseido.co.jp/
座席数	ダイニング 34 席、個室サロン1室(10 席)
コース料理	ランチ ¥17,000/¥22,000(税込、サービス料別) ディナー ¥39,000/¥55,000(税込、サービス料別)

* 原材料費等の高騰により、2023 年 7 月 1 日よりランチコースとディナーコースの料金を変更させていただくこととなりました。

LÉGER CLIN D'OEIL À L'ÉTÉ 2023 ¥32,000

POUR COMMENCER...

VELOUTÉ ET CRÈME GLACÉE DE MAIS GRILLÉ

GELÉE D'UN CONSOMMÉ DE LÉGUMES INFUSÉ À LA VERVEINE

LANGUES D'OURSIN, GALETTE CROUSTILLANTE, POP CORN

トウモロコシのブルーテとアイスクリーム

ヴェルヴェンス香る野菜のコンソメジュレ 生雲丹 ポップコーン

LE HOMARD BLEU

ÉTUVÉE DE GIROLLES, FLEUR DE COURGETTE FARCIE, PÂTE ZÉBRÉE

SAUCE « DOUCE » DE CRUSTACÉS, TOMATE FRAÎCHE ET BASILIC

フランス産オマール・ブルー

ジロール茸のエチュベと花ズッキーニのファルシィ パートゼブラ

トマトとバジルの効いた甲殻類ソース

LE CHEVREUIL D'ÉTÉ DETOTTORI

LE FILET ROTI AU POIVRE FERMENTÉ DU SRI LANKA, LA CUISSE TRAITÉE COMME UNE SAUCISSE AU SANG

CHUTNEY DE MÛREVOILÉ D'UNE FINE FEUILLE DE BETTERAVE ROUGE ACIDULÉE

ROSACE "CAROTTE/TRUFFE NOIRE", MOUSSELINE À LA BAIE VERVEINE

SAUCE POIVRADE AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR

鳥取県産夏鹿のロティ 鹿のソーセージ

ミュールのチャツネと甘酸っぱいビーツ 黒トリュフ風味のにんじんロザス

ソースポワブラード マダガスカル産ワイルドペッパーを効かせて

L'ABRICOT ET LA LAVANDE

アーモンドのクレームグラッセ ラヴェンダーのソルベ

COCKTAIL AUTOUR DE LA PÊCHE

濃厚な桃のカクテル

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ