

「フランス農事功労章」を受章したシェニヨンシェフ(ロオジエ)が エールフランス航空の機内食を監修

フレンチレストラン「ロオジエ」(東京・銀座)のエグゼクティブシェフ、オリヴィエ・シェニヨンが2025年1月よりエールフランス航空のラ・プルミエールとビジネスクラスの日本発パリ行き便限定の新しいシグネチャーメニューを提供します。



今年、シェニヨンシェフはこれまでの功績が認められ、フランス政府より「農事功労章(シュヴァリエ)」を授与されました。シェニヨンシェフはフランス各地のミシュラン星付きレストランで修業後、「レストランオペラ」、「タイユヴァン」(パリ)、「スケッチ」(ロンドン)にて研鑽を積み、2005年「ピエール・ガニエール・ア・東京」総料理長として来日。その後、2013年にロオジエのエグゼクティブシェフに就任しました。2018年からミシュラン三つ星を獲得、2023年にはロオジエ創業50周年を共に祝いました。

近年は日本に有機無農薬農業を広めたいという思いから「マイクロバイーム農法」を推進する活動をしています。「シェフとしてできることは限られていますが、日本の自然環境を守りながら、フランスのようにもっと日本にも有機農業を増やすことができたらうれしいです」と語るシェニヨンシェフは身体に良い食材を使いながら「健康と長寿」をもたらす料理を目指しています。

この度、その料理と活動に共感してくださったエールフランス航空のために、ラ・プルミエールならびにビジネスクラスの機内食メニューのそれぞれ12種類をシェニヨンシェフが監修することになりました。日本の四季の食材をフランス料理に取り入れたメニューは主菜を牛肉、鶏肉、魚ほかベジタリアン対応でご用意。

2025年1月より、空の上でもシェニヨンシェフの料理をお楽しみください。

エールフランス航空からのプレスリリース：

[Olivier Chaignon, the new Air France signature chef on flights from Japan](#)

オリヴィエ・シェニヨン インタビュー画像：<https://youtu.be/kg3tOK4OvgU>

【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、『LA LISTE (ラ・リスト) 2023』 97.50点獲得

2023年『ミシュランガイド東京2024』三つ星獲得、『LA LISTE (ラ・リスト) 2024』 98.00点獲得

2024年『ミシュランガイド東京2025』三つ星獲得、『LA LISTE (ラ・リスト) 2025』 98.00点獲得

「フランス農事功労章(シュヴァリエ)」受章

ロオジエ

1973年に創業し、2023年に50周年を迎えたフレンチレストラン「ロオジエ(L'OSIER)」は、銀座にゆかりの深い「柳」を意味するフランス語「osier」から命名されています。資生堂グループの企業理念である「BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD」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。

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。

店内は「白」「ゴールド」「透明感」「ガラス」「光」をキーワードに構成されており、9メートルにもおよぶ吹き抜けと一体化したダイナミックな空間で、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。サービス・おもてなしにおいてもスタッフの能力が発揮され、国内外の多くのお客さまから高い評価を受けています。

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等です。また、キッチンから出る油(廃油)をリサイクルして作られた石鹼や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ながら、日々進化しています。

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・シェニョン(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/
Instagram	https://www.instagram.com/losier_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(税込、サービス料別)

このニュースに関するお問い合わせは ロオジエ 広報 田村までお願いいたします: tomoko.tamura@shiseido.com