

「ロオジエ(L' Osier)」初夏の特別ランチコース

資生堂パーラーが運営するフレンチレストラン「ロオジエ」は夏野菜のエネルギーに溢れた特別ランチコースを7月3日まで提供します。



風薫る季節、ロオジエでは毎年好評のメニュー「100% VERT ET MER」が始まりました。

選りすぐりの初夏の食材を使ったメニューでは新鮮な野菜の様々な食感や味わいを楽しむことができます。

野菜ブイヨンのジュレとシャーベットが爽やかなパプリカとビーツのカクテルに始まり、様々な調理方法で各野菜の美味しさが引き出された色鮮やかな前菜へと続きます。メインには柔らかい歯ごたえの黒アワビの一品に加え、白アスパラガスと味わうオマールの料理。デザートでは果物と野菜が絶妙なハーモニーを奏でます。

近年シェニヨンシェフは日本に有機無農薬農業を広めたいという思いから「マイクロバイオーム農法」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、フランスのように日本に有機農業をもっと増やすことができればうれしいです」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。

ビタミンやミネラルが豊富な野菜のエネルギーを感じながら、紫陽花のアレンジメントが美しいロオジエのダイニングで素敵な初夏のひとときをお過ごしください。

ランチコース名 : MENU 100% VERT ET MER

ランチコース価格 : ¥45,000(税込、サービス料別)

【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) 原材料費等の高騰により、2025 年 7 月 18 日(金)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。 ◆ランチ Menu Déjeuner : ¥20,000(税込・サービス料別) Menu “Les Belles Gourmandes”: ¥25,000(税込・サービス料別) ◆ディナー Menu Dégustation : ¥45,000(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

MENU 100% VERT ET MER ¥45,000

POUR COMMENCER

COCKTAIL VÉGÉTAL, SORBET « VERT »

GELÉE D'UN BOUILLON DE LÉGUMES INFUSÉ DE « GETTO »

POINTE DE PULPE DE CACAO FERMENTÉ

黄色いパプリカとピーツのカクテル グリーントマトのソルベ

月桃で香りづけしたブイヨンドレギュームのジュレ

発酵カカオのポアンテ

NOTRE JARDIN 2025

AUTOUR DES LÉGUMES CRUS, CUIITS, GRILLÉS, MARINÉS...

« FLEURS » DE POIVRON ROUGE, TOMATE « FARCIE »

COULIS CRU À L'HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR

ジャルダンレギューム 2025

様々な調理法で仕上げた野菜 赤ピーマンの花とトマトファルシー

フルーツトマトとオリーブオイルのクーリ

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE CHIBA

CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX

CRÉMEUX DE RIZ « YUKITSUBAKI » DE NIIGATA AU SAFRAN DE SAGA, BAMBOU

POINTE D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU, ÉCUME D'UN CONSOMMÉ

優しく火を入れた千葉県産天然黒鮑

新潟県産 « 雪椿 » のサフランリゾット

肝ソースのポアンテ コンソメのエキューム

LE HOMARD BLEU

CUIT AU COURT BOUILLON, FINE ROYALE D'OIGNON VOILÉE D'UNE POUDRE D'ASPERGE VERTE

ASPERGE BLANCHE FARCIE DE CHAMPIGNONS, FEUILLE DE PÂTE BLANCHE

JUS DE HOMARD AU VIN JAUNE

オマール・ブルー

グリーンアスパラガスのパウダーを纏った玉ねぎのロワイヤル

ホワイトアスパラガスと白いパート

ヴァンジョーヌ香るオマールのジュ

LA FRAÎCHEUR D'UNE NAGE

SORBET « AUBERGINE/RHUM », GELÉE D'HERBES, CRÈME DE PAMPLEMOUSSE

茄子のコンポートとソルベ

グレープフルーツのクリーム ハーブのジュレ

« AGRUME, CAROTTE »

3 SORBETS « SAUGE/ANANAS », « CAROTTE VIOLETTE/GIN », « PASSION/GINGEMBRE »

人参のラビオリ 3種のソルベ

« アナナスセージ », « 紫人参とジン », « パッションジンジャー »

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ