

「ロオジエ(L' Osier)」白トリュフコース提供

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」では、旬を迎えた希少な白トリュフを贅沢に使用した特別コースを、2025 年 12 月 18 日(木)までご提供いたします。



木々が色づくこの季節、ロオジエでは毎年恒例のメニュー「LA TRUFFE BLANCHE “TUBER MAGNATUM”」が始まりました。白トリュフはすべて天然物で、年々収穫量が減少し、その希少価値はさらに高まっています。ロオジエではイタリアから取り寄せた最高級の白トリュフを使い、秋の食材とのハーモニーをお楽しみいただけるコースをご用意しました。

本コースでは、セップ茸や和栗など季節の食材とともに、前菜からデザートまで白トリュフづくしの贅沢な構成となっています。ランチコース、ディナーコースともに、佐賀県産平飼い卵のスクランブルエッグとズワイガニの前菜で始まり、メインのブルターニュ産仔牛のお料理では、サービススタッフがお客様のテーブルで白トリュフをスライスし、芳醇な香りをお届けします。

秋らしいフラワーアレンジメントが彩るロオジエのダイニングで、白トリュフの豊かな香気とともに、特別なひとときをお過ごしください。

ランチコース名: CLIN D' OEIL À LA TRUFFE BLANCHE “TUBER MAGNATUM”…2025

ランチコース価格: ¥55,000(税込、サービス料別)

ディナーコース名: LA TRUFFE BLANCHE TUBER MAGNATUM 2025

ディナーコース価格: ¥75,000(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

2025年『ミシュランガイド東京2026』三つ星獲得



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」に由来しています。資生堂の企業理念「BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD」を、本格的なフランス料理を通じて体现するため、料理・サービス・空間のすべてにおいて最高峰を追求し、豊かな文化を発信する場として、資生堂ブランドを象徴する存在であり続けています。

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、革新的な表現力で現代のロオジエの味を創造。厳選した食材と独自の感性による新たなコンビネーションを生かし、繊細な味わい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。また、自然環境と人の健康に配慮した「マイクロバイーム農法」を推進し、日本各地の生産者と協力しながら、安心・安全な食材の提供に努めています。

店内は「白」「ゴールド」「透明感」「ガラス」「光」をテーマに構成され、9メートルの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お楽しみいただけます。サービスにおいてもスタッフの卓越したおもてなしが発揮され、国内外のお客様から高い評価を得ています。

ロオジエは、「美しい環境を守らなければ、美しい食材も食文化も次世代に残せない」という理念のもと、SDGsへの取り組みを推進。持続可能な漁法で獲られた魚や有機栽培の野菜、環境に配慮した養鶏場の卵など、厳選した食材を使用しています。さらに、廃油を再利用した石鹼やリサイクル素材のゴミ袋の活用など、身近な取り組みを重ねながら、日々進化を続けています。

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(LO.12:30) ディナー 17:30～22:00(LO.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 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

【LUNCH】 CLIN D'OEIL À LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM" ...2025 ¥55,000

POUR COMMENCER L'OEUF DE SAGA ET LE CRABE ZUWAIGANI
BROUILLADE CRÉMEUSE, CHAIR DE CRABE, TENKEIKO
ECUME D'UNE INFUSION DE CÈPE

佐賀県産卵のスクランブルエッグとズワイガニ
天恵菇、セップ茸のエキューム

LE HOMARD BLEU

EN AIGUILLETES, CROUSTILLANTS DE CHÂTAIGNES
ÉTUVÉE DE LÉGUMES RACINES, PÉTALES DE CÉLERI ET BUTTERNUT
SAUCE DOUCE AU CORAIL

オマール・ブルーのエギューエット
栗のクリスティアン
根菜のエチュベ、セロリとバターナッツのペタル
ソースコラリーヌ

CLIN D'OEIL À LA TRADITION AVEC LE VEAU DE BRETAGNE
LA POITRINE CUISINÉE COMME UNE BLANQUETTE PUIS ENROBÉE DE FINES FEUILLES VERTES
RIZ YUKITSUBAKI DE NIIGATA CUIT EN COCOTTE, BILLES DE LÉGUMES
RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE À VOTRE TABLE

緑を纏ったブルターニュ産仔牛のブランケット
新潟県産雪椿のバターライス、野菜のビーユ

SORBET « MILLÉNAIRE »

POIRE, CRUMBLE

和梨のコンポートとオードヴィーのジュレ
ミレネールのソルベ

GOURMANDE... NOTRE TARTE « MARRON, THÉ GRILLÉ, TRUFFE BLANCHE »

マロンとバニラのタルト、ほうじ茶のソルベ
ショコラブランのエキューム ラムの香り

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

【DINNER】 LA TRUFFE BLANCHE TUBER MAGNATUM 2025... ¥75,000

POUR COMMENCER L'OEUF DE SAGA ET LE CRABE ZUWAIGANI

BROUILLADE CRÉMEUSE, CHAIR DE CRABE, TENKEIKO

ECUME D'UNE INFUSION DE CÈPE

佐賀県産卵のスクランブルエッグとズワイガニ

天恵菇、セップ茸のエキューム

LA SAINT JACQUES DE SANRIKU EN DEUX FAÇONS...

UNE NOIX EN CROÛTE DE MAÏS GRILLÉ D'AOMORI, POLENTA CRÉMEUSE

UNE AUTRE EN TARTARE « TOPINAMBOURS, CITRON CONFIT, CITRON NOIR », CHIPS CROUSTILLANTES

JUS CARAMÉLISÉ DES BARBES

三陸産帆立貝 二種の調理法で

トウモロコシのクルートを纏ったボワレ、クリーミーなポレンタ

タルタル«トピナンプル、レモンコンフィ、ブラックレモン」、クリスピーなチップス

キャラメリゼしたジュ

LE HOMARD BLEU

EN AIGUILLETES, SOUFFLÉ « FARCI », TRUFFE BLANCHE

PÂTE ZÉBRÉE DE POIVRON DOUX

SAUCE DOUCE AU CORAIL

フランス産オマール・ブルー

スフレと白トリュフ

赤と黄色パプリカのパート

ソースコラリーヌ

LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE CUITE EN COCOTTE, POUSSÉS D'ÉPINARDS, CRÈME VERTE À LA TRUFFE BLANCHE

LÉGUMES FONDANTS

DEUX SAUCES...

ブルターニュ産仔牛のロティ

ほうれん草、白トリュフのクリーム

レギュームフォンダン

二種類のソースで

SORBET « MILLÉNAIRE »

POIRE, CRUMBLE

和梨のコンポートとオードヴィーのジュレ

ミレネールのソルベ

GOURMANDE... NOTRE TARTE « MARRON, THÉ GRILLÉ, TRUFFE BLANCHE »

マロンとバニラのタルト、ほうじ茶のソルベ

ショコラブランのエキューム ラムの香り

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ