

「ロオジエ(L' Osier)」が「ル ブリストル パリ(Le Bristol Paris)」の アルノー・フェイ(Arnaud Faye)シェフを招いてコラボレーションイベントを開催

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、「ル ブリストル パリ(Le Bristol Paris)」のエピキュール(Epicure)」のアルノー・フェイ(Arnaud Faye)シェフとともに2025年11月19日(水)～11月22日(土)、4日間限りの特別メニューを提供します。



「ロオジエ(L' Osier)」は同じくミシュラン三つ星に輝く「エピキュール(Epicure)」のアルノー・フェイ(Arnaud Faye)シェフを招き、2025年11月19日(水)～11月22日(土)、名門ホテル「ル ブリストル パリ(Le Bristol Paris)」の100周年を共に祝う美食イベントを開催いたします。「ル ブリストル パリ」の100周年記念としては、フランス国外で唯一のコラボレーションイベントです。

二人の三つ星シェフにより、フランスの精緻な技と日本の繊細な感性が融合した唯一無二のメニューが提供されます。

ロオジエのサービス陣とともにダイニングを統括するのは「ル ブリストル パリ」の飲料部門ディレクターのフレドリック・カイザー氏。そして、今回のために特別に創作したデザートでイベントに華を添えるのは「ル ブリストル パリ」新ヘッドパティシエのマクサンス・バルボ氏。

フランスの雰囲気漂うロオジエのダイニングで、シェニヨンシェフとフェイシェフによる「ル ブリストル パリ」100周年を祝う特別メニューをお楽しみください。

「L' Osier × Le Bristol Paris コラボレーション特別メニュー」

ランチコース価格: ¥70,000(税込、サービス料別)

ディナーコース価格: ¥100,000(税込、サービス料別)

ル ブリストル パリ (Le Bristol Paris)

112 Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris France

フランス国内で5つ星以上の最高級ホテルにのみ与えられる「パラス」の称号を最初に得た老舗ホテル。18世紀の貴族の邸宅を生かし、1925年にホテルとしてオープン、今年100周年を迎えます。

館内は歴史ある調度品と近年のリノベーションによるモダンな雰囲気が見事に調和しており、最高級ホテルでありながらもスタッフの温かみが感じられるホスピタリティが特徴です。

高級ブティックが立ち並ぶフォーブル・サントノレ通りに位置し、シャンゼリゼ通りやオペラ地区など観光にも便利な立地にあります。



【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、『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表現するため、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・シェニヨンは、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「マイクロバイオーム農法」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/
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