

L'OSIER

フレンチレストラン「ロオジエ」 ～初夏限定〈旬の野菜と海の幸〉のランチコース～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、6月2日(火)より営業を再開し、ランチには初夏限定の〈旬の野菜と海の幸〉のコースをご用意しております。

オリヴィエ・シェニョン エグゼクティブシェフが、暑くなり始めるこの時期に相応しい、旬の野菜をふんだんに使った爽やかなランチコースを作り上げました。

パセリのアイスクリームが入った白インゲン豆の冷たいブルーテで始まり、次に20種類以上の野菜で構成された「夏の小さな菜園」をイメージした色鮮やかな前菜が続き、メインディッシュには8年もの房州黒アワビ。

そして、フランス・ブルターニュ産のオマールエビは花ズッキーニのファルシとともに。

最後には、夏野菜とフルーツのコンビネーションが新鮮な2種類のデザートもお楽しみいただけます。

〈旬の野菜と海の幸〉の繊細なハーモニーを味わえるランチコースを、涼しげな緑と黄色のフラワーアレンジメントが輝くロオジエのダイニングで満喫してください。

お客さまにより安心してご利用いただけるよう、新型コロナウイルスへの感染防止対策の取り組みを実施しながら皆さまをお待ちしております。

コース名: CLIN D'OEIL À LA FRAÎCHEUR « 100% VERT ET MER » (ランチのみ)
コース価格: 25,000円 (税込、サービス料別)

【店舗概要】

店名	ロオジエ (L'OSIER)
住所・電話番号	〒104-0061 東京都中央区銀座7-5-5 TEL: 0120-156-051/03-3571-6050
営業時間	ランチ 12:00~13:30(ラストオーダー) ディナー 18:00~ ※当面の間、閉店時間を22:00とさせていただきます。
URL	https://losier.shiseido.co.jp/
定休日	日曜・月曜・祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始
ご予約	TEL 0120-156-051 10:00~21:00(営業日のみ) WEBからのご予約(1か月先まで) https://losier.shiseido.co.jp/information.html#reservation

【ロオジエとは】

1973年創業のフランス料理店。資生堂の企業理念「美しい生活文化の創造」を、本格的なフランス料理を通して実現します。開業以来、料理・サービス・空間すべてにおいて最高峰を目指し、「料理を提供するレストラン」の枠を超え、豊かで成熟した文化を体現する場、資生堂というブランドを象徴する顔としてあり続けてきました。『ミシュランガイド東京』の創刊号から3年間に渡り三つ星を獲得。その後、資生堂銀座ビルの建て替えによる改築休業を経て、リニューアル後、ミシュランガイド東京2019と2020、二年連続して三つ星を獲得しました。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。透明感や光などをキーワードにしたダイナミックな空間で料理を楽しみ、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。

このニュースに関するお問い合わせ先
ロオジエ 広報担当 田村
tomoko.tamura1@shiseido.com
URL: <https://losier.shiseido.co.jp>

L'OSIER

【旬の野菜と海の幸】のランチコース内容】

CLIN D'OEIL À LA FRAÎCHEUR

« 100% VERT ET MER » ¥25,000

POUR COMMENCER

VELOUTÉ GLACÉ DE HARICOTS COCO, EAU DE TOMATE ÉPICÉE GÉLIFIÉE, LICHETTES DE POULPE
GLACE AU PERSIL, DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU
冷たい白いんげん豆のブルーテ 蛸のマリネ オー・ド・トマトのジュレ
パセリのアイスクリーム 竹炭のダンテル

JARDIN DE LÉGUMES « CUIITS, CRUS, CROQUANTS... »

BAVAROISE DE POIVRON ROUGE, POINTE D'HUILE DE THÉ VERT UJI
NOTRE FOCCACIA « ROMARIN, CITRON, PIMENT D'ESPELETTE »
夏の始まりを告げる小さな菜園 «グリエ/クリュ/マリネ»
パプリカのヴァバロア 宇治抹茶のオイル
自家製フォッカッチャを添えて

L'ORMEAU NOIR DE CHIBA D'ENVIRON 8ANS ÂGE

CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE PUIS LÉGÈREMENT GRILLÉ
LÉGUMES FONDANTS À L'ANGUILLE FUMÉE, LIÉS D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU
BOUILLON VÉGÉTAL AU CURCUMA
房州黒鮑の軽いグリエ
鮑の肝ソースで和えた燻製うなぎと香味野菜のフォンダン
ターメリック風味の野菜のブイヨン

LE HOMARD BLEU

CRÉMEUX D'ÉPEAUTRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, FLEUR DE COURGETTE FARCIE
ASPERGE VERTE, POINTE DE RHUBARBE
JUS DE LA PRESSE AU VIN JAUNE
オマール・ブルー
クリーミーなスペルト小麦とサマートリュフ グリーンアスパラガス 花ズッキーニのファルシ
オマール海老の殻をプレスしたジュ ヴァンジョーヌの香り

GLACE « FENOUIL, PASTIS, THYM CITRON »

CERISES POÊLÉES, MERINGUE AU SAFRAN
チェリーのポワレ フヌイユのアイスクリーム

AUTOUR D'UNE TOMATE CONFITE À LA VANILLE

PAMPLEMOUSSE, FRAMBOISE, SORBET BASILIC
バニラ風味のトマトコンフィ
グレープフルーツ フランボワーズ バジルのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

このニュースに関するお問い合わせ先
ロオジエ 広報担当 田村
tomoko.tamura1@shiseido.com
URL : <https://losier.shiseido.co.jp>