

L'OSIER

フレンチレストラン「ロオジエ」
秋限定ランチコース 2020年9月18日(金)～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、9月18日(金)より秋限定ランチコースをご用意いたします。オリヴィエ・シェニョン エグゼクティブシェフが、実りの秋の食材をふんだんに使ったランチコースを作り上げました。

セップ茸のロワイヤル、栗のブルーテ、さらにフォワグラと梨の3つの層をアールグレイティーの泡がふんわりと包むアミューズブーシュで始まり、三陸産の肉厚な帆立、ラヴィオリの周りにジロール茸とトランペット茸が散りばめられた前菜が続きます。メインは長崎県産の対馬地どりとおマール海老。イタリアから到着したばかりの薫り高い白トリュフが贅沢に散りばめられています。デザートには洋ナシのコンポートとハチミツのアイスクリームの後に、クルミ生産量日本一の長野県産の“クルミのスフレ”。秋の食材を存分に楽しめるランチコースを、白トリュフの薫りに包まれた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、引き続き、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スタッフ一同、皆さまをお待ちしております。

コース名: Menu « Clin d'œil à l'Automne » 2020 (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 18:00~19:30(ラストオーダー)
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 10:00~20:00(営業日のみ) WEBからのご予約(50日先まで) 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

【秋限定ランチコース内容】

CLIN D'OEIL À L'AUTOMNE 2020

¥25,000

POUR COMMENCER

«TOUT EN DOUCEUR»

LA CHÂTAIGNE, LE CÈPE ET LE FOIE GRAS

ECUME AU THÉ EARL GREY IMPÉRIAL

栗のヴルーテ セップ茸とフォワグラ

アールグレイ インペリアルのエキューム

LA SAINT-JACQUES

EN RAVIOLE «NOIRE ET BLANCHE»

FONDUE DE POIREAUX, ZESTES DE CITRON, FEUILLES DE BOURRACHE

CORNES D'ABONDANCE ET GIROLLES

BOUILLON « IODÉE » DE CRESSON

帆立貝のラヴィオル «ノワール/ブランシュ»

ポワローのフォンデュ シトロン香り トランペット茸とジロール茸

潮の香るクレソンのブイヨン

LA POULETTE « TSUSHIMA JIDORI » DE NAGASAKI ET LA TRUFFE BLANCHE D'ITALIE

LE FILET SERVI MOËLLEUX, «GRAINES» DE MAY QUEEN, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE, SAUCE SUPRÊME

LA CUISSE EN BALLOTTINE FARCIE DE HOMARD BLEU, LÉGUMES FONDANTS

SABAYON D'UNE BISQUE AU CHAMPAGNE

対馬地鶏のやわらかな胸肉とイタリア産白トリュフ ソースシュブレード

もも肉とオマール・ブルーのバロティーヌ 野菜のフォンダン シャンパーニュとビスクのサバイヨンソース

LA POIRE, LE MIEL ET LE CASSIS

梨のコンポートとエスプーマ

はちみつのアイスクリーム

LE SOUFLÉ AUX NOIX DE NAGANO

GLACE AU COGNAC « XO REMYMARTIN »

長野県産クルミのスフレ

レミーマルタン XO のアイスクリーム

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>