

# L'OSIER

## フレンチレストラン「ロオジエ」

～秋限定ランチコースをご用意～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、エグゼクティブシェフ オリヴィエ・シェニヨンが実りの秋の食材をふんだんに使ったおすすめのコースを作り上げました。栗、キノコ、リンゴ、梨などの旬の食材にホタテ、毛蟹、オマールなどの魚介類を合わせた秋ならではの仕立て。メインディッシュはロオジエのキッチンに届いたばかりの初物の白トリュフによる「オマール・ブルーとイタリア産白トリュフ 魚沼産こしひかり“雪椿”のリゾット」です。女性にうれしい2種類のデザートもコースの中で楽しめます。なお、毎年恒例の白トリュフづくしコースは10月開始を予定しています。

この時期にしか味わえない特別な秋のランチを内装リニューアル後のロオジエの空間で満喫してください。

〈秋限定ランチコース “LÉGER” CLIN D’OEIL À L’AUTOMNE〉  
¥25,000 (税込、サービス料別)  
期間:2019年9月13日(金)～

### 【店舗概要】

※写真はイメージです。

店名	ロオジエ
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) / デイナー 18:00～20:30(ラストオーダー)
URL	<a href="https://losier.shiseido.co.jp/">https://losier.shiseido.co.jp/</a>
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 10:00～22:00(営業日のみ) WEBからのご予約 (1か月先まで) <a href="https://losier.shiseido.co.jp/information.html#reservation">https://losier.shiseido.co.jp/information.html#reservation</a>

### 【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年間に渡り三ツ星を獲得。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、『ミシュランガイド東京2019』でリニューアル後、初となる三ツ星を獲得しました。

フランス人シェフとしては3代目となる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、現在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が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感じられるよう、2019年8月20日(火)より装い新たに皆さまをお迎えしています。

# L'OSIER

“LÉGER” CLIN D’OEIL À L’AUTOMNE ¥25,000

## POUR COMMENCER

### LA CHÂTAIGNE « CROUSTILLANTE ET VELOUTÉ »

FEUILLE À FEUILLE « CHAMPIGNON, SAINT JACQUES, NASHI ET TRUFFE D'AUTOMNE »

ECUME À LA CARDAMOME VERTE

栗のヴルーテとクルスティヤン 茸と帆立貝、梨と秋トリュフのフィユ  
カルダモン香るエキューム

## LE CRABE KEGANI D'HOKKAIDO

ENROBÉ DE FINES LAMELLES DE POMME MARINÉES, CRÈME GLACÉE « NAVET, POMME, CIDRE »

FLOCONS ET MOUSSELINE DE CHOU FLEUR, BARBAJUAN D'UN FONDANT DE CRABE

JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE CIDRE

北海道産毛蟹とリンゴのマリネ 蕪とリンゴのアイスクリーム シードルを効かせて  
なめらかなカリフラワーのムースリーヌ 毛蟹のバーバジャン  
クルスタッセのヴィネグレット

## LE HOMARD BLEU ET LA TRUFFE BLANCHE D'ITALIE

RIZ «YUKI-TSUBAKI» TRAITÉ COMME UN RISOTTO, PÉTALES DE BUTTERNUT, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE

EMULSION « IODÉE » DE LAITUE

オマール・ブルーとイタリア産白トリュフ  
魚沼産こしひかり“雪椿”のリゾット バターナッツかぼちゃのペタル  
潮の香るレタスのエミュルション

## LA FRAÎCHEUR

AUTOUR DE LA POIRE ET DU CASSIS

SORBET VIOLETTA

梨とカシス ソルベ・ヴィオレッタ

## INSPIRATION JAPONAISE

LE MONT-BLANC À MA FAÇON...

マロンのクリームに包まれたメレンゲとパルフェ

## 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  
レストラン ロオジェ 広報担当 田村  
TEL: 080-4795-7268 / Mail: tomoko.tamura1@shiseido.com