

L'OSIER

フレンチレストラン「ロオジエ」
～黒トリュフスペシャルコース～
2020年1月7日（火）～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、今年も期間限定の〈黒トリュフスペシャルコース〉をご用意しております。

寒さが増すこの季節、「黒いダイヤモンド」とも呼ばれる薫り高いフランス産の黒トリュフのベストシーズンが到来。オリヴィエ・シェニヨン エグゼクティブシェフが、旬の食材と黒トリュフとの絶妙なコンビネーションを前菜、メインディッシュに表現しました。デザートは黒トリュフが丸ごと目の前にサーブされたと思間違うほど（写真）。中からは黒トリュフのアイスクリームとマスカルポーネのムースが現れます。

前菜からデザートに至るまで、黒トリュフが贅沢に使われたスペシャルコースを、黒トリュフの芳醇な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。

コース名：

《CLIN D'ŒIL》À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM 2020(ランチ)

LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... (ディナー)

コース価格：ランチ 27,000 円 ディナー 45,000 円 (税込、サービス料別)

*黒トリュフの入荷状況により期間が変更になる場合がございます。

*この期間は、ディナーの MENU<ENTRE NOUS>のご用意はございません。

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) / ディナー 18:00~20:30(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 10:00~22:00(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、リニューアル後、ミシュランガイド東京2019と2020、二年連続して三ツ星を獲得しました。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、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

【黒トリュフスペシャルランチコース内容】

«CLIN D'OEIL» À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM 2020 ¥27,000

CONSOMMÉ SERVI BRÛLANT, PÉTALES DE ROYALE DE LÉGUMES AU JUS DE TRUFFE
心あたたまるコンソメ/野菜のペタルとジュ・ド・トリュフのロワイヤル

LE HOMARD BLEU
TIMBALE DE MACCHERONCINI
MIJOTÉ DE LÉGUMES À LA TRUFFE LIÉ D'UNE SAUCE CORALINE
BOUILLON MOUSSEUX DE CHAMPIGNONS
オマール・ブルー
マッケロンチーニの“タンバル” コラリーヌ風味の野菜のミジョテ
ブイヨンシャンピニョンのムース

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO
FAÇON ROSSINI, « FEUILLE À FEUILLE » CHOU VERT, TRUFFE NOIRE
CAROTTE FONDANTE, POMME SOUFLÉE
SAUCE « RICHE » EN TRUFFE
熊本産あか牛フィレ肉“ロッシーニ” ちりめんキャベツと黒トリュフのアンブール
キャロットのフォンダン/ボンム・スフレ
ソーストリュフ

COCKTAIL « EXOTIQUE »
CRÈME PRISE À LA TRUFFE NOIRE, SORBET MANGUE
GLACE ROYALE À LA PASSION
黒トリュフとエキゾチックフルーツのカクテル

« À CASSER »...
LA TRUFFE NOIRE EN SUCRE SOUFLÉ
COEUR GLACÉ À LA VANILLE DE NOUVELLE CALÉDONIE
RIZ SOUFLÉ CARAMÉLISÉ, RÂPÉE DE TRUFFE NOIRE
シュクルに詰めた軽やかなマスカルポーネのクレームと黒トリュフのアイスクリーム

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>

L'OSIER

【黒トリュフスペシャルディナーコース内容】

LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... ¥45,000

POUR COMMENCER

L'OEUF DE TOTTORI, COMME UNE OMELETTE SOUFFLÉE
VIEUX COMTE, CREME DE PARMESAN, COULIS DE TRUFFE
BOUILLON MOUSSEUX DE CHAMPIGNONS A LA CARDAMOME
鳥取県産“天美卵”のスフレオムレツ コンテチーズ入り
パルメザンクリーム/黒トリュフクーリ
カルダモン香るブイオンシャンピニヨンのムース

LE HOMARD BLEU

EN MÉDAILLONS, FINE MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR AU JUS DE CRUSTACÉS
«JARDIN D'HIVER»
オマール・ブルー
クルスタッセ風味のカリフラワーのムーススリーヌ
«冬野菜の庭園»

LE NODOGURO

CUIT DOUCEMENT À LA VAPEUR, VOILÉ DE NAVET ET TRUFFE NOIRE
COQUILLAGES, JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS
BOUILLON « IODÉ » DE PETITS POIS
ゆっくりと火入れたノドグロ 蕪と黒トリュフのベール
貝類/野菜のクロカン
潮の香るプティ・ボワのブイオン

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

FAÇON ROSSINI, « FEUILLE À FEUILLE » CHOU VERT, TRUFFE NOIRE
CAROTTE FONDANTE, POMME SOUFFLÉE
SAUCE « RICHE » EN TRUFFE
熊本産あか牛フィレ肉“ロッシーニ” ちりめんキャベツと黒トリュフのアンブール
キャロットのフォンダン/ボンム・スフレ
ソーストリュフ

COCKTAIL « EXOTIQUE »

CRÈME PRISE À LA TRUFFE NOIRE, SORBET MANGUE
GLACE ROYALE À LA PASSION
黒トリュフとエキゾチックフルーツのカクテル

« À CASSER »...

LA TRUFFE NOIRE EN SUCRE SOUFFLÉ

COEUR GLACÉ À LA VANILLE DE NOUVELLE CALÉDONIE
RIZ SOUFFLÉ CARAMÉLISÉ, RÂPÉE DE TRUFFE NOIRE
シュクルに詰めた軽やかなマスカルポーネのクレームと黒トリュフのアイスクリーム

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
レストラン ロオジエ 広報担当 田村
tomoko.tamura1@shiseido.com
URL : <https://losier.shiseido.co.jp>