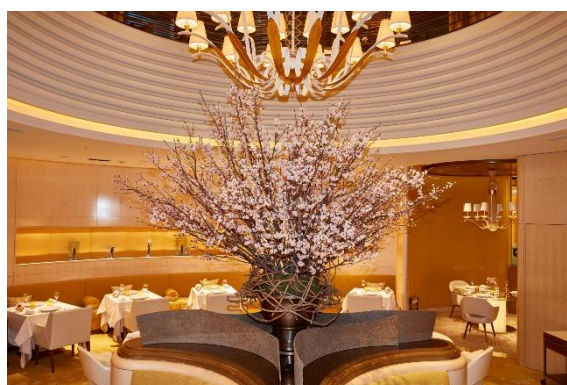


L'OSIER

フレンチレストラン「ロオジエ」
～春のスペシャルランチコース～
2020年3月17日（火）～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、3月17日（火）より〈春限定ランチコース〉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、旬の野菜とアワビやオマールなどの海の幸とのコンビネーションを生かして春を満喫できるメニューを作り上げました。ロオジエのダイニングでは毎年3月は桜を見ながらお食事することができます。

〈島原産ジオあわびのバターポッシュ〉は有明海のワカメと昆布だけで育った4年ものあわびを使った潮の香り溢れる一品です。メイン料理のフランス・ブルターニュ産のオマールは旬の白アスパラガスと春野菜とともに。また、デザートにはこの時期限定の桜のスフレをお楽しみいただけます（添付写真）。

前菜からデザートに至るまで、春を感じるスペシャルコースを、ロオジエのダイニングで桜とともに満喫してください。

コース名： LÉGER “CLIN D’OEIL” AU PRINTEMPS （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 18:00～20:30(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 10:00～21:00(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

【春のスペシャルランチコース内容】

LÉGER “CLIN D’OEIL” AU PRINTEMPS... ¥25,000

POUR COMMENCER...

COCKTAIL GLACÉ “BETTERAVE, BROCOLI”
GELÉE DE LÉGUME AU CITRON, ÉCUME DE CRESSON
DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU
冷たいブロッコリーのブルーテと赤ビーツのカクテル
野菜のジュレ クレソンのエキューム 竹炭のダンテル

L'ORMEAU « GEO » DE SHIMABARA 4ANS D'ÂGE

CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO
LÉGUMES FONDANTS À L'ANGUILLE FUMÉE, FEUILLES DE SANSHO
BARBAJUAN « IODÉ »
SABAYON AU FOIE D'ORMEAU
島原産ジオあわびのバターポッシュェ 花紫蘇添え
香味野菜と燻製うなぎのフォンダン 山椒のアクセント
潮の香りのバーバージャン
鮑の肝を入れたサバイオンソース

LE HOMARD BLEU

ASSAISONNÉ D'UN ZESTE DE HYUGANATSU, JARDIN DE LÉGUMES PRINTANIER
ASPERGES BLANCHES, MOUSSELINE DE FENOUIL AU CORAIL
JUS DE LA PRESSE AU VIN JAUNE
日向夏香るオマール・ブルー
春の菜園仕立て 白アスパラガス フヌイユとコライユのムースリヌ
ヴァンジョーヌソース

LE THÉ VERT ET LA FRAMBOISE

抹茶のソルベとフランボワーズコンポート

LE SOUFFLÉ « SAKURA/GRIOTTE »

CRÈME GLACÉE AU SAFRAN
桜とグリオットチェリーのスフレ
サフランのアイスクリーム

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
ロオジェ 広報担当 田村
tomoko.tamura1@shiseido.com
URL : <https://losier.shiseido.co.jp>