

「ロオジエ」が“三つ星”4年連続獲得&初グリーンスター獲得 ～『ミシュランガイド東京 2022』～

資生堂パーラーが運営するフレンチレストラン「ロオジエ」(東京・銀座)は、2021年12月3日(金)発行の書籍『ミシュランガイド東京2022』において、「そのために旅行する価値がある卓越した料理」とされる“三つ星”を4年連続で獲得しました。

2020年からミシュランガイドは「持続可能なガストロノミー」に積極的に取り組み、最前線で実践する飲食店・レストランに光を当て、“真に献身的で革新的な慣行を行う施設”を「グリーンスター」として紹介しています。本年はロオジエのサステナブルな取り組みも評価され、「グリーンスター」を初めて獲得しました。



ロオジエ

1973年に創業したフレンチレストラン「ロオジエ(L'Osier)」は、銀座にゆかりの深い「柳」を意味するフランス語「osier」から命名されています。資生堂グループの企業理念である「BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD (ビューティーイノベーションでよりよい世界を)」を本格的なフランス料理を通して実現するために、料理・サービス・空間すべてにおいて最高峰を目指し、豊かな文化を体現する場、資生堂というブランドを象徴する顔としてあり続けています。

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・シェニオンは、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。

店内は「白」「ゴールド」「透明感」「ガラス」「光」をキーワードに構成されており、9メートルにもおよぶ吹き抜けと一体化したダイナミックな空間で、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。

2019年5月にはシェフソムリエの中本聡文が春の黄綬褒章を受章、2020年8月には井黒卓ソムリエが「全日本最優秀ソムリエコンクール」で優勝するなど、料理、空間のみならず、おもてなしにおいても細部にまでこだわり、国内外の多くのお客さまから高い評価を受けています。

ロオジエは、「美しい環境を守らなければ、美しい食材を得ることができず、美しい食文化も次世代に残せない」という危機感を持ちながら、SDGsを希求します。ロオジエで使われる多くの食材は持続可能な漁を実践している漁師さんからの一本釣りの魚や、環境に配慮した養鶏場からの地鶏・卵、有機無農薬栽培の畑からの野菜などを使用しています。また、キッチンから出る油(廃油)をリサイクルして作られた石鹼や99%リサイクルビニールのゴミ袋を使用するなど、身近なことから取り組みを進めながら、日々進化しています。

「ロオジエ」エグゼクティブシェフ オリヴィエ・シェニヨンの受賞コメント

「ロオジエにお越しくださる全てのお客さま方に、まずは心からお礼を申し上げます。また、素晴らしい食材を提供してくださる生産者の方々、私とともに情熱をもって仕事を成し遂げ、日々支えてくれるスタッフにも感謝を伝えたいと思います。また、今年はグリーンスターも獲得することができましたが、さらにSDGsの取り組みを推し進めていく所存です。お客さまにロオジエで最高のひとときをお過ごしいただけるよう、これからもスタッフとともに励んでまいります。」

【オリヴィエ・シェニヨン経歴】

1978年 フランス・モンタルジ(ロワレ県)生まれ

1994年 「オーベルジュ・ド・ラ・クレ・デ・シャン」で料理人としての第一歩をスタートする

1996年 「アブロンティシェフコンクール*」フランス大会にて優勝

1999年～「レストランオペラ」(パリ)、「タイユヴァン」(パリ)、「スケッチ」(ロンドン)にて研鑽を積む

2005年 「ピエール・ガニエールパリ本店」セクションシェフ

2005年 「ピエール・ガニエール・ア・東京」総料理長

2009年 「ピエール・ガニエール」(ANAインターコンチネンタルホテル東京)総料理長

2013年 「ロオジエ」エグゼクティブシェフに就任

2014年～2015年『ミシュランガイド東京2015,2016』二つ星獲得

2016年 『ミシュランガイド東京2017』二つ星獲得、『ゴ・エ・ミヨ2017』今年のシェフ賞(Chef de l'année)受賞・4トック獲得(18.5/20点)

2017年 『ミシュランガイド東京2018』二つ星獲得、『ゴ・エ・ミヨ2018』4トック獲得(18.5/20点)

2018年～2020年 『ミシュランガイド東京2019,2020,2021』三つ星獲得、

『ゴ・エ・ミヨ2019,2020,2021』5トック獲得(19/20点)

2021年 『LA LISTE (ラ・リスト) 2022』96.50点獲得

※ アブロンティシェフコンクールとは、ヨーロッパで、才能のある若手料理人を対象に行われる料理コンクールのこと



店舗概要

店舗名	ロオジエ(L' Osier)
エグゼクティブシェフ	オリヴィエ・シェニヨン(Olivier CHAIGNON)
住所	東京都中央区銀座 7-5-5
電話番号	0120-156-051 / 03-3571-6050
営業時間	ランチ 11:30～15:00(L.O.12:30) ディナー 17:30～22:30(L.O.19:00)
定休日	日曜・月曜 祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始
URL	https://losier.shiseido.co.jp/
座席数	ダイニング 36 席、個室サロン1室(10 席)
コース料理	ランチ ¥11,000/15,000(税込、サービス料別) ディナー ¥23,000/¥29,000/¥39,000(税込、サービス料別)
スタッフ数	総勢 40 名

このニュースに関するお問い合わせは ロオジエ 広報 田村までお願いいたします: tomoko.tamura@shiseido.com