

フレンチレストラン「ロオジエ (L'OSIER)」 〈白トリュフ〉コース 2022年10月21日(金)～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は、旬を迎えた白トリュフを堪能できる特別コースを10月21日(金)より提供します。

魅惑的な香りの白トリュフはすべてが天然物で、年々収穫量が減り、ますます希少価値が高まっています。

ロオジエではイタリアから取り寄せた最高級の白トリュフを使い、前菜からデザートに至るまで、白トリュフづくしのコースをご用意。芳醇な白トリュフとシェニオンシェフが厳選した季節の食材とのマリアージュを白トリュフの香気に包まれたロオジエのダイニングでお楽しみください。

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徹底しながら、皆さまをお待ちしております。

ランチコース名: LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"...2022

ランチコース価格: 50,000 円 (税込、サービス料別)

ディナーコース名: LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"...2022

ディナーコース価格: 75,000 円(税込、サービス料別)

【ロオジエのSDGs】

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、有機栽培の畑からの野菜などを使用しています。また、電力には再生可能エネルギーを使い、キッチンから出る油(廃油)をリサイクルして作られた石鹸や 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ています。

【オリヴィエ・シェニオン】

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

2017年 『ミシュランガイド東京2018』二つ星獲得

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

2021年 『ミシュランガイド東京2022』三つ星及びミシュラングリーンスター獲得

『LA LISTE (ラ・リスト) 2022』 96.50点獲得



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 17:30~22:00(L.O.19:00) * 営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご覧ください。
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 34 席、個室サロン1室(10 席)
コース料理	ランチ ¥14,000/¥18,000(税込、サービス料別) ディナー ¥27,000/¥33,000(税込、サービス料別)

LA TRUFFE BLANCHE “TUBER MAGNATUM”...2022

¥50,000

POUR COMMENCER

L'OEUF DE PINTADE «TOUT VERT» DE L'ÎLE DE YORON

POINTE DE SAFRAN «AKAITO», VELOUTÉ DE BROCOLI

ECHALOTE CARAMÉLISÉE, JAMBON DE KINTOA

« BRICELET » CROUSTILLANT

与論島黒ホロホロ鳥の半熟卵 佐賀県産サフランのポアンテ

ブルーテブロッコリー

エシヤロットのキャラメリゼとジャンボンキントア

白トリュフを添えたクルスティヤン

LE RIZ «YUKI-TSUBAKI» DE NIIGATA ET LE HOMARD BLEU

EN RISOTTO CRÉMEUX, FEUILLES DE « BUTTERNUT, BETTERAVE, TOPINAMBOUR »

EMULSION D'UN CONSOMMÉ DE HOMARD, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE À VOTRE TABLE

魚沼産こしひかり“雪椿”のリゾット フランス産オマール・ブルー

バターナッツかぼちゃ・トピナンブール・ビーツのフィユ

コンソメオマールのエマルジョン

LA POULETTE SUSHIMA JIDORI DE NAGASAKI

LE SUPRÊME SERVI FONDANT, LA CUISSE EN BALLOTINE AU FOIE GRAS

LÉGUMES D'UN POT AU FEU

SAUCE ALBUFÉRA

対馬地鶏胸肉のフォンダン フォアグラを詰めたモモ肉のバロティース

野菜のポトフ

ソースアルビュフェラ

À CASSER...

LA TRUFFE BLANCHE EN SUCRE SOUFFLÉ FARCIE « MARRON/RHUM »

ÉCUME D'UNE INFUSION DE CHOCOLAT BLANC

シュクルに詰めたマロンのクレームとアイスクリーム

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

LA TRUFFE BLANCHE “TUBER MAGNATUM”...2022

¥75,000

POUR COMMENCER

L'OEUF DE PINTADE « TOUT VERT » DE L'ÎLE DE YORON

POINTE DE SAFRAN « AKAITO », VELOUTÉ DE BROCOLI

ECHALOTE CARAMÉLISÉE, JAMBON DE KINTOA

« BRICELET » CROUSTILLANT

与論島黒ホロホロ鳥の半熟卵 佐賀県産サフランのポアンテ

ブルーテブロッコリー

エシャロットのキャラメリゼとジャンボンキントア

白トリュフを添えたクルスティヤン

LE RIZ « YUKI-TSUBAKI » DE NIIGATA ET LE HOMARD BLEU

EN RISOTTO CRÉMEUX, FEUILLES DE « BUTTERNUT, BETTERAVE, TOPINAMBOUR »

EMULSION D'UN CONSOMMÉ DE HOMARD, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE À VOTRE TABLE

魚沼産こしひかり“雪椿”のリゾット フランス産オマール・ブルー

バターナッツかぼちゃ・トピナンブール・ビーツのフィユ

コンソメオマールのエマルジョン

LE HATA

VOILÉ « D'ÉCAILLES » DE NAVET, PUIS CUIT À VAPEUR DOUCE

SOUFFLÉ CHAUD, MOUSSELINE DE BULBE DE LYS

SAUCE CHAMPENOISE

ゆっくりと火を入れた長崎産ハタ 蕪の鱗仕立て

白トリュフと魚介のスフレ 百合根のムースリーヌ

ソースシャンブノワーズ

LA POULETTE SUSHIMA JIDORI DE NAGASAKI

LE SUPRÊME SERVI FONDANT, LA CUISSE EN BALLOTINE AU FOIE GRAS

LÉGUMES D'UN POT AU FEU

SAUCE ALBUFÉRA

対馬地鶏胸肉のフォンダン フォアグラを詰めたモモ肉のバロティエヌ

野菜のポトフ

ソースアルビュフェラ

LA DOUCEUR...

AUTOUR DE LA « FIGUE BLANCHE ET DE LA FÈVE TONKA »

白イチジク/バニラのクレーム/グラストンカ

À CASSER...

LA TRUFFE BLANCHE EN SUCRE SOUFFLÉ FARCIE « MARRON/RHUM »

ÉCUME D'UNE INFUSION DE CHOCOLAT BLANC

シュクルに詰めたマロンのクレームとアイスクリーム

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ