

フレンチレストラン「ロオジエ (L'OSIER)」 〈白トリュフ〉コース 2023年10月13日(金)～



資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」は今年10月に50周年を迎えます。旬を迎える白トリュフを堪能できる特別コースを10月13日(金)より提供します。

白トリュフ(TUBER MAGNATUM)はすべてが天然物で、年々収穫量が減り、希少価値がさらに高まっています。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。

前菜にはエグゼクティブシェフのオリヴィエ・シェニヨンが推進する「マイクロバイーム農法」で育てられた雌鶏から生まれた卵* (佐賀県伊万里市の養鶏場)と白トリュフの一皿を味わうことができます。シェニヨンシェフは自然環境を守りながら、美味しいだけでなく、ゲストの健康長寿も考えた「マイクロバイーム・ガストロノミー」を提唱しています。

芳醇な白トリュフとシェニヨンシェフが厳選した秋の食材を合わせた料理の数々を、白トリュフの魅惑的な香りに包まれたロオジエのダイニングでお楽しみください。

* 乳酸菌とその代謝物を使用した「マイクロバイーム農法」を実践している養鶏場では、鶏の腸内環境を整えることで感染症罹患率を著しく低下させ、飼育期間中の死亡羽数 0%という稀有な成果を記録しました。

ランチコース名: LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"...2023
ランチコース価格: 55,000 円(税込、サービス料別)
ディナーコース名: LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"...2023
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ています。

【オリヴィエ・シェニヨン】

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ズスター獲得

『LA LISTE (ラ・リスト) 2022』96.50点獲得

2022年『ミシュランガイド東京2023』三つ星獲得



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)
通常コース料理	ランチ ¥17,000/¥22,000(税込、サービス料別) ディナー ¥39,000/¥55,000(税込、サービス料別)

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