

L'OSIER

「ロオジエ」から夏限定ランチコースが登場

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、夏限定ランチコース「LÉGER CLIN D'ŒIL À L'ÉTÉ (夏への軽いウインク)」を8月31日(木)までご用意しています。

エグゼクティブシェフ オリヴィエ・シェニョンが旬の魚介と夏野菜をふんだんに使い、食欲を促す爽やかなコースを作り上げました。是非、この時期だけのメニューを満喫してください。



＜夏限定ランチコースについて＞

コース価格：ランチ ¥20,000(税込、サービス料別)

期間：2017年7月6日(木)～8月31日(木)

※ロオジエ夏季休暇：8月6日(日)～8月20日(日)

予約受付 TEL:0120-156-051

前菜の「冷たいとうもろこしのブルーテ」は、今がまさに旬の甘いとうもろこしと新鮮な生うにのとろけるようなテクスチャーが心地よい一品。「軽くグリエした黒鮑のトランシェ」は、10年物の千倉産黒鮑の美味しさを最大限に引き出したグリエを色彩豊かな夏野菜とともに盛り付け、見た目も華やか。メインの「オマールのロティ」には消化を促進すると言われるフヌイユ(ういきょう)とズッキーニ、ジロール茸などが添えられ、太陽のふりそぐ夏にビタミンやミネラルを補いながら元気を与えてくれる一皿です。デザートにはハーブのヴェルヴェンヌのジュレが爽やかなアクセントになった冷たいパルフェをお召し上がりください。

【エグゼクティブシェフ オリヴィエ・シェニョン】

「タイユヴァン」や「レストラン ピエール・ガニエール」などの店を経て、ロオジエの伝統とフランス料理の本質を守りつつ、新しいロオジエの味を創造。日本だけでなく、ヨーロッパを主とした産地から最高の食材をセレクトし、独自の感性による新たなコンビネーションを活かした、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。

【ロオジエ】

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。

料理・サービス・空間すべてにおいて最高峰を目指し、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います。店内は白やゴールド、ブロンズ、透明感やガラス、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。

【店舗概要】

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 12:00～14:00(ラストオーダー) / ディナー 18:00～21:00(ラストオーダー)
定休日	日曜(ただし月曜祝日の場合営業)、祝日不定休、GW、夏季休暇、年末年始休暇

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

TEL:03-3575-5177 / Mail:tomoko.tamura1@to.shiseido.co.jp

URL : <http://losier.shiseido.co.jp>

L'OSIER

“LÉGER” CLIN D’OEIL À L’ÉTÉ(ランチのみ) ¥20,000

LE MAÏS

EN VELOUTÉ GLACÉ, LANGUES D’OURSINS
GELÉE D’UN CONSOMMÉ DE BOEUF

PAIN DE MAÏS CROUSTILLANT

冷たいとうもろこしのブルーテ 生うにとコンソメのジュレ

クリスピーに焼いたとうもろこしパンと共に

L’ORMEAU

EN TRANCHE ÉPAISSE LÉGÈREMENT GRILLÉE
BOUQUET DE LÉGUMES D’ÉTÉ CROQUANTS AUX FLEURS DE SHISO

ÉCRASÉE DE MAY QUEEN À L’HUILE D’OLIVE
BÉARNAISE «FOIE D’ORMEAU/MODENA/SHISO»

軽くグリエした黒鮑のトランシェ 夏野菜のブーケ

ポテトのエクラゼ 香り豊かなオリーブオイル

鮑のフォワ/黒バルサミコヴィネガー/紫蘇を加えたベアルネーズ

LE HOMARD BLEU

«MAKI» DE COURGETTE, FENOUIL, BASILIC, TOMATE CONFITE ET PARMESAN
ÉTUVÉE DE GIROLLES, TRUFFE NOIRE D’AUSTRALIE

PULPE DE FENOUIL BRAISÉ AU FUMET DE HOMARD

JUS DE LA PRESSE INFUSÉ À L’ANIS

オマール・ブルーのロティ ズッキーニで巻いたフヌイユとトマトコンフィ パルメザンチーズ風味

オーストラリア産黒トリュフ ジョル茸のエチューベ

ブレゼしたフヌイユのピュルプ クルスタッセのジュ アニスの香り

LE MORITO «GLACÉ» À LA PÊCHE, VERVEINE DE “LOUISA”

MADELEINE CUITE “MINUTE”

白桃とモヒートのアンサンブル ヴェルヴェンヌの香り 焼き立てのマドレーヌを添えて

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ