

「ロオジエ」が“三つ星”5年連続獲得！ ～『ミシュランガイド東京 2023』～

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11月18日(金)発行の書籍『ミシュランガイド東京2023』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5年連続で獲得しました。



ロオジエ

1973年に創業し、来年2023年に50周年を迎える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」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。

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。サービス・おもてなしにおいてもスタッフの能力が発揮され、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、有機栽培の畑からの野菜等です。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・シェニョンの受賞コメント

「ロオジエのお客さま方に、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下さる生産者・サプライヤーの方々、私とともに情熱をもって仕事を成し遂げてくれるスタッフにも感謝を伝えたいと思います。来年ロオジエ50周年には、私が推進している“マイクロバイーム農法”と“マイクロバイーム・ガストロノミー”を通じて、さらにサステナブルな取り組みを加速する所存です。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】

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) * ロオジエでは、感染予防策を講じ営業しております。 * 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)

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