

「ロオジエ」が“二つ星”、「ファロ資生堂」は9年連続“一つ星” ～『ミシュランガイド東京 2017』～

資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」(東京・銀座)は、2016年11月29日発行の書籍『ミシュランガイド東京 2017』において、「遠回りしてでも訪れる価値がある素晴らしい料理」とされる“二つ星”を獲得しました。また、イタリアンレストラン「ファロ資生堂」(東京・銀座)は、9年連続で「そのカテゴリーで特に美味しい料理」とされる“一つ星”を獲得しました。

資生堂のレストラン事業

資生堂は1872年、日本初の洋風調剤薬局として東京・銀座に創業しました。創業者の福原有信は、1900年のパリ万国博覧会の帰路に立ち寄った米国のドラッグストアを参考に、1902年、資生堂薬局の一角にソーダファウンテンを開業し、日本初となるソーダ水や当時まだ珍しかったアイスクリームの製造と販売を行い銀座名物となりました。1928年には本格的な西洋料理を提供する「資生堂パーラー」を開業。西洋料理の草分け的存在として、また銀座のシンボルとして多くのお客さまに新しい価値を提案し、資生堂が掲げる“美しい生活文化の創造”に食の分野で取り組んでいます。

「ロオジエ」は、1973年、銀座中央通りの旧資生堂パーラービル内(現東京銀座資生堂ビル)に、本格的なフランス料理店としてオープンしました。1999年から、銀座並木通りの資生堂本社ビルに店を構え、並木通りにパリの雰囲気を与えています。40周年となる2013年10月、オリヴィエ・シェニョンを新たなエグゼクティブシェフに迎え、リニューアルオープン。お客さまにかけがえのない時間をお過ごしいただける高級レストランとして日本国内はもとより、海外からも高い評価を得ています。

「ファロ資生堂」は、2001年の東京銀座資生堂ビル竣工と同時にオープンし、2016年に15周年を迎えました。2007年からシェフを務める中尾崇宏(なかお たかひろ)が毎日自ら選んだ日本ならではの食材で、季節感溢れるイタリア料理を提供しています。

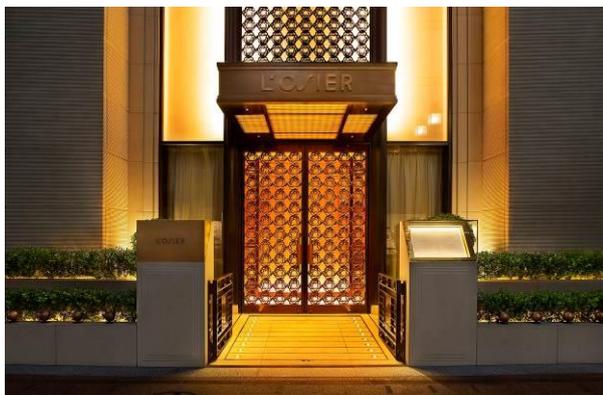
【店舗概要】

店名	「ロオジエ」概要	「ファロ資生堂」概要
エグゼクティブシェフ シェフ	エグゼクティブシェフ オリヴィエ・シェニョン	シェフ 中尾 崇宏(なかお たかひろ)
住所・ 電話番号	東京都中央区銀座 7-5-5 TEL:0120-156-051 / 03-3571-6050	東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10階 TEL:03-3572-3911
営業時間	ランチ 12:00～14:00 ディナー 18:00～21:00	ランチ 11:30～15:30 (L.O.14:30) ディナー 17:30～23:00 (L.O.21:30)
定休日	日曜(ただし月曜祝日の場合営業)・ 祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始	日曜(ただし月曜祝日の場合営業)・ 祝日不定休
URL	http://losier.shiseido.co.jp/	http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/
座席数	ダイニング 36席、個室サロン1室 (10席 ※7名から予約可)	30席
コース料理	ランチ ¥10,000/14,000 ディナー ¥22,000/¥28,000/¥38,000	ランチ ¥4,000～ ディナー ¥10,000～
スタッフ数	総勢 38名	総勢 18名

ロオジエ

「ロオジエ」という店名は、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。

初代シェフは、日本のフランス料理の発展に貢献した故・高石鏝之助(たかいし えいのすけ)。1986年には、ジャック・ボリー(1982年にフランス国家最優秀料理人賞を受賞)が総料理長に就任。1999年には、ビルの建て替えに伴う約1年半の休業を経て、銀座・並木通りに移転しました。2005年には、ブルーノ・メナールをエグゼクティブシェフに迎え、伝統を踏まえた技術と斬新な感性で、「ネオ・クラシック」という新しい境地を開きました。2011年4月からビル建て替えによる一時休業を経て、エグゼクティブシェフにオリヴィエ・シェニョンを迎え、2013年10月に装いも新たにオープン。2014年11月にはシェフソムリエの中本聡文(なかもと としふみ)が2014年度「現代の名工」として厚生労働省から表彰されるなど、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。



ファロ資生堂

「ファロ資生堂」はイタリア語で「灯台」という意味を持つ本格的なイタリアンレストラン。

2007年からシェフを務める中尾崇宏のイタリア料理は、日本ならではの四季折々の食材をふんだんに取り入れていることが特長です。季節の味をコースやアラカルトでお楽しみいただき、食後にはワゴンで運ばれる種類豊富なデザートをご用意しています。また、お客さまのご要望から生まれた、イタリアンでは難しいとされる糖質に配慮したコース「Menu Luce(メニュー ルーチェ)」や、お子さま連れでディナーをお楽しみいただける「お子さまウェルカムデー」など、新しい試みにも積極的に取り組んでいます。

2014年4月からは店長にイタリア人ディサロ・レナートが就任。本場の風を吹き込むことで、ワンランク上のサービスを提供しています。



『ミシュランガイド』について

『ミシュランガイド』は、フランスのタイヤメーカーであるミシュラン社から1900年8月に創刊された、独自調査に基づいて発行するガイドブックとして世界的に知られています。2007年11月には、アジアで初めてとなる『ミシュランガイド東京 2008』が発行され、今年で9年目の刊行となります。