

## 「ロオジエ」が“三つ星”獲得 ～『ミシュランガイド東京 2020』～

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、2019年11月26日(火)発行の書籍『ミシュランガイド東京2020』において、昨年に引き続き、「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”を獲得しました。



### ロオジエ

1973年に創業した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「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」「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。

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、斬新な表現力で現在の「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。

2019年5月にはシェフソムリエの中本聡文(なかもと としふみ)が春の黄綬褒章を受章するなど、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。

### 「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

「私がロオジエのエグゼクティブシェフになって6年になりますが、ロオジエを愛し続けてくださるお客さまに、まずはお礼を申し上げます。また、私とともに情熱をもって仕事を成し遂げ、日々支えてくれるスタッフにも感謝を伝えたいと思います。これからもお客さまにロオジエで最高のひとときを過ごしていただけるよう、スタッフとともに励んでまいります。」

### 【オリヴィエ・シェニョン経歴】

- 1978年フランス・モンタルジ(ロワレ県)生まれ
- 1994年「オーベルジュ・ド・ラ・クレ・デ・シャン」で料理人としての第一歩をスタートする
- 1996年「アブロンティシェフコンクール※」フランス大会にて優勝
- 1999年～「レストランオペラ」(パリ)、「タイユヴァン」(パリ)、「スケッチ」(ロンドン)にて研鑽を積む
- 2005年「ピエール・ガニエールパリ本店」セクションシェフ
- 2005年「ピエール・ガニエール・ア・東京」総料理長
- 2009年「ピエール・ガニエール」(ANAインターコンチネンタルホテル東京)総料理長
- 2013年「ロオジエ」エグゼクティブシェフに就任



※ アプロンティシェフコンクールとは、ヨーロッパで、才能のある若手料理人を対象に行われる料理コンクールのこと

## 店舗概要

エグゼクティブシェフ	オリヴィエ・シェニヨン(Olivier CHAIGNON)
住所・ 電話番号	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 12:00～13:30(ラストオーダー) ディナー 18:00～20:30(ラストオーダー)
定休日	日曜・月曜 祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始
URL	<a href="https://losier.shiseido.co.jp/">https://losier.shiseido.co.jp/</a>
座席数	ダイニング 36 席、個室サロン1室(10 席)
コース料理	ランチ ¥11,000/15,000(税込、サービス料別) ディナー ¥23,000/¥29,000/¥39,000 (税込、サービス料別)
スタッフ数	総勢 40 名

## 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 年のパリ万博視察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設し、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・シェニヨ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。

## 『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 12 年目の刊行となります。

