

## Press Release

**「ロオジエ」が“三つ星”4年連続獲得 「ファロ」が“一つ星”2年連続獲得  
～『ミシュランガイド東京 2022』～**

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、2021年12月3日(金)発行の書籍『ミシュランガイド東京2022』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4年連続で獲得しました。また、イノベーティブイタリアンレストラン「ファロ」(東京・銀座)が「近くに訪れたら行く価値のある優れた料理」とされる“一つ星”を2年連続で獲得しました。

昨年からミシュランガイドは「持続可能なガストロノミー」を最前線で実践する飲食店・レストランの取り組みにも光を当て、“真に献身的で革新的な慣行を行う施設”を「グリーンスター」として紹介しています。本年はロオジエとファロのサステナブルな取り組みが評価され、共に「グリーンスター」を初めて獲得しました。

**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「BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD (ビューティーイノベーションでよりよい世界を)」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。

2019年5月にはシェフソムリエの中本聡文が春の黄綬褒章を受章、2020年8月には井黒卓ソムリエが「全日本最優秀ソムリエコンクール」で優勝するなど、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、有機無農薬栽培の畑からの野菜などを使用しています。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

「ロオジエにお越しくださる全てのお客さま方に、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くださる生産者の方々、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。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

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・4トック獲得(18.5/20点)

2017年 『ミシュランガイド東京2018』二つ星獲得、『ゴ・エ・ミヨ2018』4トック獲得(18.5/20点)

2018年～2020年 『ミシュランガイド東京2019,2020,2021』三つ星獲得、  
『ゴ・エ・ミヨ2019,2020,2021』5トック獲得(19/20点)

※ アブ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



## ファロ

東京銀座資生堂ビル 10 階のファロでは、現代イタリア料理が備える伝統と先進性に、日本の豊かな食材や文化を重ね合わせたイタリアンの粋にとらわれないモダンでオリジナリティーあふれるクリエイション(料理)をご提供しています。銀座の地から世界に光を放つレストランを目指して名付けたファロ(灯台)で、新しい食文化を照らし出すのは、イタリア料理界の最前線を 20 年に渡り走り続け、イタリアで二つのレストランにミシュランの星をもたらしてきた唯一の日本人であるエグゼクティブシェフの能田耕太郎です。ファロが特に力を入れているのは、能田が“制限ではなく、新しい表現。日本の精進料理にも通じる。”と語るヴィーガンコース。ヴィーガンの方だけではなく、“美味しく食べて、体の中から美しく”を求める多くの方々には是非ご体感いただきたいコースメニューです。同時に、ヴィーガンというライフスタイルにサスティナビリティや平和の可能性を感じており、環境や動物に負担をかけない食生活を通して、“心豊かに楽しく暮らしながら、地球や社会の美しさも守る”取り組みを追求しています。

ファロでは、“スタッフ全員がフードキュレーター”を目指して全国をめぐり、生産者とのつながりを深めています。食器やカトラリー、テーブルアクセサリにいたるまで、日本の素晴らしい伝統文化を守りたいという思いから、新潟の組子、多治見や有田の器、今治の織物、江戸切子のグラスなど、“日本の匠の技”にこだわり、とり揃えています。空間は和と洋の融合をイメージしエレガントでスタイリッシュに演出。大地～海～空という自然を感じる色彩のグラデーションを基調とした店内は昼と夜で、それぞれ趣のある表情を醸し出します。

驚きと楽しさに満ちたガストロノミーを美しい自然の色で彩られた空間でお楽しみください。



**「ファロ」エグゼクティブシェフ 能田耕太郎の受賞コメント**

「この様な素晴らしい評価が頂けたことを光栄に思います。ファロを支えていただいている沢山のお客さま、日本全国の生産者さまにも感謝申し上げます。日々の積み重ねがこうして結果となり、明日への糧にもなります。今後も資生堂らしいレストランとして、皆さまのご期待にお応え出来るよう常に進化していきたいと思えます。」

**【能田耕太郎 経歴】**

- 1974年 愛媛県今治生まれ
- 1996年 兵庫県神戸市「マルケージ」にて料理人としての第1歩をスタートする。
- 1999年 イタリアに初めて渡航し、研鑽の日々を送る。
- 2004年 「エノテカ・ラットーレ」(ヴィテルボ)ヘッドシェフ
- 2010年 『ミシュランガイド・イタリア』にて一つ星獲得。
- 2014年 「ビストロ64」(ローマ)、ヘッドシェフ
- 2016年 『ミシュランガイド・イタリア』にて一つ星獲得。「ビストロ64」オーナーシェフ
- 2017年 『テイスト・ザ・ワールド』(アブダビ)にて優勝
- 2018年 「ファロ」エグゼクティブシェフ
- 2020年 『ミシュランガイド東京2021』にて一つ星獲得



**店舗概要**

店舗名	ロオジエ (L'Osier)	ファロ (FARO)
エグゼクティブシェフ	オリヴィエ・シェニヨン (Olivier CHAIGNON)	能田 耕太郎
住所	東京都中央区銀座 7-5-5	東京都中央区銀座 8-8-3
電話番号	0120-156-051 / 03-3571-6050	0120-862-150/03-3572-3911
営業時間	ランチ 11:30~15:00 (L.O.12:30) ディナー 17:30~22:30 (L.O.19:00)	ランチ 12:00~15:30 (L.O.13:30) ディナー 18:00~23:00 (L.O.20:00)
定休日	日曜・月曜 祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始	日曜・月曜 祝日・夏季(8月中旬)・年末年始
URL	<a href="https://losier.shiseido.co.jp/">https://losier.shiseido.co.jp/</a>	<a href="https://faro.shiseido.co.jp/">https://faro.shiseido.co.jp/</a>
座席数	ダイニング 36 席、個室サロン1室(10 席)	ダイニング 28 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)	ランチ ¥10,000(税込、サービス料別) ランチヴィーガン ¥8,000(税込、サービス料別) ディナー ¥15,000(税込、サービス料別) ディナーヴィーガン ¥15,000(税込、サービス料別)
スタッフ数	総勢 40 名	総勢 20 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、「BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD(ビューティーイノベーションでよりよい世界を)」の実現に向け、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お届けしています。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年竣工の現東京銀座資生堂ビルに、本格的イタリア料理店としてオープンしました。2018年10月からは能田耕太郎を新たなエグゼクティブシェフに迎え、新生『ファロ』として生まれ変わりました。

## 『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15年目の刊行となります。