

「L' OSIER(ロオジエ)」が“三つ星”8年連続獲得  
「FARO(ファロ)」が“一つ星”6年連続獲得  
～『ミシュランガイド東京 2026』～

資生堂が経営するフレンチレストラン「L' OSIER(ロオジエ)」(東京・銀座)は、2025年9月30日(火)に発行の書籍『ミシュランガイド東京2026』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8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「FARO(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6年連続で獲得しました。

2020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。本年もFAROのサステナブルな取り組みが評価され、「ミシュラングリーンスター」を5年連続で獲得しました。



#### L' OSIER(ロオジエ)

1973年に創業し、2023年に50周年を迎えたフレンチレストラン「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、L' OSIER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L' OSIER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。

2025年8月に内装の一部を改装した店内は「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・ホスピタリティ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。

L' OSIER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。L' OSIER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。

## 「L' OSIER」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

「まずはL' OSIERのお客さまに、心からお礼を申し上げます。そして、常に最高品質の食材を提供して下さる生産者・サプライヤーの方々、日々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。私が推進している“マイクロバイオーム農法”を通じて、美味しいだけでなく、自然環境と健康を第一に考えた農業が広まるよう、サステナブルな取り組みを続けている生産者の皆さまとこれからも協働していきます。お客さまには“記憶に刻まれる素晴らしいひととき”をL' OSIERで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み、進化しつづけてまいります。」

### 【オリヴィエ・シェニョン プロフィール】

2013年「L' OSIER」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

2022年 『ミシュランガイド東京2023』三つ星獲得、『LA LISTE (ラ・リスト) 2023』 97.50点獲得

2023年 『ミシュランガイド東京2024』三つ星獲得、『LA LISTE (ラ・リスト) 2024』 98.00点獲得

2024年 『ミシュランガイド東京2025』三つ星獲得、『LA LISTE (ラ・リスト) 2025』 98.00点獲得

「フランス農事功労章(シュヴァリエ)」受章



## FARO(ファロ)

東京銀座資生堂ビル 10 階の FARO 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。FARO が特に力を入れているのはヴィーガンコース。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”取り組みも追求しています。FARO の取り組みが認められ、サステナブルなレストランを評価する「We're Smart® Green Guide」では最高スコアである 5 ラディッシュを 4 年連続で獲得しています。



FARO では、日本全国をめぐる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ーにいたるまで、日本のすば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地中海を想起させるような空間でお楽しみください。

## 「FARO」シェフ 浜本拓晃の受賞コメント

「FAROを支えてくださるお客さまや生産者のみなさま、FAROのスタッフへの感謝の気持ちでいっぱいです。これからはFAROの価値観に基づいた環境への配慮と美味しさの追求を両立し、お客さまに満足していただける料理をお届けできるようチーム全員で取り組んでまいります。」

## 【浜本 拓晃 プロフィール】

25歳のときに料理人を志す。2012年、地元の有名店に就職。2016年に30歳以下の若手料理人の世界を決める「サンペレグリーノ ヤングシェフ国際料理コンクール」でセミファイナリストに選出される。レベルの高さに衝撃を受け、2017年にイタリアへ渡ることを選択。渡伊後はピエモンテ州、プーリア州、ラツィオ州、北から南まで地方色の強い名店で研鑽を積み、その後、シンガポールに渡りシェフを務めた。

2018年10月の新生FAROのリニューアルオープンに加わり、2023年にシェフに就任。食材の組み合わせやシンプルな調理で素材本来の美味しさを極限まで引き出す料理が魅力。優れた美的感覚と発想力、持ち前の明るい人柄でFAROをけん引する。



## 店舗概要

| 店舗名                | L' OSIER(ロオジエ)  | FARO(ファロ)   |
|--------------------|---|---|
| エグゼクティブシェフ/<br>シェフ | オリヴィエ・シェニヨン (Olivier CHAIGNON)  | 浜本 拓晃   |
| 住所                 | 東京都中央区銀座 7-5-5  | 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10 階   |
| 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)<br>ディナー 17:30~22:00(L.O.19:00)                               | ランチ 12:00~15:00(L.O.13:00)*水曜~土曜<br>ディナー 18:00~22:00(L.O.19:30)                                 |
| 定休日                | 日曜・月曜<br>祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始  | 日曜・月曜<br>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>                         |
| Instagram          | <a href="https://www.instagram.com/losier_jp/">https://www.instagram.com/losier_jp/</a> | <a href="https://www.instagram.com/shiseido_faro/">https://www.instagram.com/shiseido_faro/</a> |
| 座席数                | ダイニング 34 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 ¥20,000/¥25,000(税込、サービス料別)<br>ディナー ¥45,000/¥65,000(税込、サービス料別)                       | ランチ ¥10,000/¥15,000(税込・サービス料別)<br>ディナー ガストロノミー ¥20,000(税込・サービス料別)<br>ヴィーガン ¥20,000(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(美の力でよりよい世界を)」の実現に向け、食の分野で取り組んでいます。

「L'OSIER」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・シェニオンをエグゼクティブシェフに迎え、リニューアルオープン。そして2023年に50周年を迎えました。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月からは新生「FARO」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、アジア初の『ミシュランガイド東京2008』が発行され、今年で刊行19年目を迎えます。