

参考資料

**資生堂の最高級フランス料理店「ロオジエ」
2013年10月25日(金)リニューアルオープン
～エグゼクティブ シェフに、オリヴィエ・シェニヨンが就任～**

資生堂が創業の地、東京・銀座で経営する最高級フランス料理店「ロオジエ」(2011年4月1日より、入居ビル建て替えのため一時休業中)は、2013年10月25日(金)にリニューアルオープンします。

新生「ロオジエ」オープンにあたり、エグゼクティブ シェフには、フランス人のオリヴィエ・シェニヨン(34歳)を起用、また、空間デザインは世界の高級ホテルやレストランなどを多数手がける建築デザイナーのピエール=イヴ・ロション氏が担当します。

本格的、かつ伝統に忠実なフランス料理という、同店が長年培ってきたポリシーを守りながらも、シェニヨン シェフのもつ現代的な感性を融合させ、新しい「ロオジエ」の味を提供していきます。

※なお、ご予約は2013年9月2日(月)より、専用ダイヤルにて行います。

資生堂とフランス料理店「ロオジエ」

今年で創業141年を迎える資生堂は、「美しい生活文化の創造」を掲げ、コアとなる化粧品事業だけでなく、生活を彩るためのさまざまな事業に展開しています。「資生堂パーラー」に代表されるフード・レストラン事業もそのひとつで、このなかの最高峰が最高級フランス料理店「ロオジエ」です。

「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にフランス料理店として誕生しました。店名は、銀座にゆかりの深い「柳」(フランス語で、L'Osier)に因んで命名されました。

オープンから、40年にわたり、確かな技術力に裏付けられた伝統のフランス料理を、相応しい場所、空間で、一流のサービス(おもてなし)をもって提供するという伝統を育みながら、新たな挑戦を続け、日本国内はもとより、海外からも、「フランスよりフランス的」と称されています。こうした歩みが評価され、2007年から3年連続で、「ミシュランガイド東京」の最高峰である三つ星を獲得してきました。

新生「ロオジエ」とエグゼクティブ シェフ「オリヴィエ・シェニヨン」について

オリヴィエ・シェニヨンは、18歳のとき、ヨーロッパで才能のある若手を対象に行われる料理コンクールのフランス大会で優勝、若くして才能を見出されました。伝統的なフランス料理の確かな技術をベースに世界のフレンチレストランで経験を積み、豊かな表現力をもつ気鋭のシェフとして世界のレストラン界から評価されています。新生「ロオジエ」は、絶えざる革新を紡ぎながら伝統を築いていく、これまでの姿勢を引き継ぎながら、シェニヨン シェフの現代的な感性で、五感のすべてに訴える料理を提案します。

空間デザインは、ピエール=イヴ・ロション氏が担当し、格式を感じる重厚さの中に開放感を演出するモダンでエレガントな空間をつくりあげます。

「ロオジエ」は、これからも、食材、料理、空間、そしてサービスにおいて最高峰を目指し、日本を代表する、本格的なフランス料理を提供します。

【店舗概要】

店名	ロオジエ http://losier.shiseido.co.jp/losier
住所・電話番号	〒104-0061 東京都中央区銀座 7-5-5 予約専用ダイヤル:0120-156-051 (2013年9月2日(月)より) 予約以外のお問い合わせ: TEL 03-3571-6050 (予約、お問い合わせ等は、平日 10:00~18:00 でお受けしております)
営業時間	ランチ 12:00~、ディナー 18:00~
定休日	日曜(ただし、月曜祝日の場合営業、祝日不定休)
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))
コース料理	ランチ ¥10,000/14,000 ディナー ¥22,000/¥28,000/¥38,000
ワイン	約 400 種、約 16,000 本を保有
エグゼクティブ シェフ	オリヴィエ・シェニヨン
スタッフ数	総勢 36 名

【シェフ プロフィール】

ロオジエ エグゼクティブ シェフ オリヴィエ・シェニヨン (OLIVIER CHAIGNON) 略歴



- 1978年 フランス・モンタルジ(ロワレ県)生まれ
1994年 地元の一つ星レストラン「オーベルジュ・ド・ラ・クレ・デ・シャン」の見習いとして料理人としての一歩をスタートする
オルレアンの政府公認専門学校で調理理論と基礎を徹底的に学ぶ
1996年 「アプロンティシェフ(ジュニアシェフ)コンクール※」フランス大会にて優勝
1999~2004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)の総料理長
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。

オリヴィエ・シェニヨンのコメント

このたび、「ロオジエ」のエグゼクティブ シェフに指名いただき、大変光栄に思うと同時に心躍る思いです。「ロオジエ」の伝統と本物というベースを守りつつ、自分のこれまでのさまざまな経験を生かし、すべてを傾け、新しい時代の「ロオジエ」の味を創りたいと思います。「ロオジエ」というレストランが、一人ひとりのお客さまにお楽しみいただける舞台であり続けるよう努力していきます。

【空間デザインについて】



＜ロオジエ店内 完成イメージ＞

- ◇ 店舗デザインには、世界の高級ホテルやレストランなどを多数手がける建築デザイナーのピエール=イヴ・ロション氏を起用。
- ◇ 新しいロオジエは、格式を感じる重厚さの中に開放感を演出するモダンでエレガントな空間に生まれ変わります。
- ◇ エントランスには以前と同様にシンボルツリーと緑を配し、1階にはアペリティフ(食前酒)を楽しんでいただくウェイトリングスペースを設けます。地下のダイニングフロアへと導く螺旋階段が期待を高め、ダイニングから天井まで約9mにおよぶ吹き抜けと、その吹き抜けの空間に浮かぶエレガントなシャンデリアが非日常へといざないます。
- ◇ ロション氏は、「ロオジエ」を経営する資生堂をイメージした洗練を表現する「白」と、格調と格式を醸し出す「ゴールド」を配し、高級感溢れる大人の空間を創出することによって、新しい「ロオジエ」のモダンティーをデザインしました。

ピエール=イヴ・ロション (PIERRE-YVES ROCHON) プロフィール

フランス・ブルターニュ地方出身。1979年にインテリア・デザイン事務所「ピエール=イヴ・ロション (PYR)」を設立。現在は、パリとシカゴに事務所を構え、五つ星ホテルから、高級レストラン、個人邸宅にいたるまで幅広く、設計、デザインなどを手がける。ホテルのデザインとしては、「ザ サヴォイ」(ロンドン)、「ザ・ペニンシュラ」(上海)、シャングリ・ラ ホテル(パリ)、日本では「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木)、「ブノワ」(青山)などのフランス料理店の内装を手がける。

～～ロオジエを代表する歴代のシェフについて～～

ロオジエの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)で、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、ファサードからインテリアまで一新させました。2005年には、ブルーノ・メナールを迎え、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。