

モダンフレンチ「L'AS（ラス）」福岡・薬院に9月12日（金）オープン。
予約受付を開始いたしました。



※画像はイメージです。

モダンフレンチ「L'AS（ラス）」の新店舗が福岡・薬院にオープン。開業に先駆け予約受付を開始します。L'ASは、2012年に東京・南青山でスタートしたおまかせコーススタイルのフレンチレストラン。旬の素材を使った月替わりのコースと、ワインやノンアルコールのペアリングを組み合わせたスタイルで、幅広いお客様にご利用いただいています。

福岡店は、ブランドとして2店舗目の展開。店内はオープンキッチンを中心とした構成で、調理の音や香り、ライブ感をそのまま味わえる空間に。スペシャリテ「フォアグラのクリスピーサンド」など、L'ASらしい遊び心のある一皿も取り入れています。

【店舗概要】

店名：L'AS 福岡

所在地：福岡市中央区渡辺通2-7-12

オープン日：2025年9月12日（金）

営業時間：

ランチ（土日祝）12:00～14:30（L.O 12:30）

ディナー（平日）17:30～22:30（L.O 20:30）

ディナー（土日祝）17:00～22:30（L.O 20:30）

席数：48席

スタイル：月替わりのおまかせコース／ワイン・ノンアルコールペアリングあり

HP：<https://las-minamiaoyama.com/>

Instagram：https://www.instagram.com/restaurant_las/

予約：<https://www.tablecheck.com/ja/las-fukuoka/reserve/message>

※9月いっぱいまでの予約を受け付けております。

開業ディレクション：株式会社イートライフ/株式会社トランジットクリエイティブ

運営：株式会社イートライフ/株式会社トランジットオペレーションサービス

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/WYzHz>

< 取材に関するお問い合わせ >

TRANSIT HOLDINGS PR 赤松

E-mail：akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL：080-4807-8316

L'ASシェフ 兼子 大輔



1979年生まれ。大阪ラ・ベカス、東京コートドールを経て渡仏。2012年南青山にL'ASをオープン。2013年に同じ南青山内へ移転、L'AS移転と同時にCORKをオープン。その実力は世界でも高い評価を得ており、2014年イギリスの高級グルメ雑誌「FOUR」主催の世界の若手ベストシェフに選出。ミシュランガイド東京2025年度版にビブグルマンとして掲載。

L'AS

L'ASは、2012年に東京・南青山で誕生したモダンフレンチレストランです。伝統的なフランス料理の技法をベースにしながらも、形式にとらわれず、素材の持ち味と遊び心を活かした表現を追求しています。コースは月ごとに内容を一新し、季節のうつろいをダイレクトに感じられる構成に。また、オープンキッチンの設計により、調理の臨場感や空間の一体感も特徴のひとつとなっています。

HP：<https://las-minamiaoyama.com/>

Instagram：https://www.instagram.com/restaurant_las/

季節に応じて変わるコースの一例（一部）



オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/WYzHz>

< 取材に関するお問い合わせ >
TRANSIT HOLDINGS PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316