

モダンフレンチ「L'AS（ラス）」が福岡・薬院に初出店

ライブ感あふれるオープンキッチンと、五感で味わう月替わりコース

2025年9月12日（金）オープン



東京・南青山の人気フレンチ「L'AS（ラス）」が、2025年9月12日（金）南青山に続く2号店を、福岡・薬院にオープンします。おまかせコースをメインに、素材の魅力を最大限に引き出すL'ASの料理を、福岡の地でもお楽しみいただけます。

オープンキッチンが主役。調理の音も香りも味わうライブ感

L'AS 福岡はキッチンと客席の境界をほとんどなくしたオープンキッチン設計を採用。調理の音、香り、火の動き、シェフの所作まで、料理の温度感やリズムをそのまま体感できる空間になっています。また、引き出しの中にカトラリーとメニューを仕込んだテーブルなど、L'ASならではのユニークな演出も健在。目の前の一皿に集中しながら、五感をフルに使って味わえる体験が魅力です。

洗練と落ち着きが共存するロケーション

店舗が位置するのは、にぎわう繁華街から少し離れた薬院エリア。都会の中心にありながらも静かで落ち着いたこのロケーションは、大人がゆっくりと過ごすレストランにぴったりの立地です。内装は、南青山店と同様にシンプルで上質な素材を活かした設え。昼と夜で表情を変える空間は、日常使いから記念日まで幅広いシーンに対応します。

月替わりのコースを“おまかせ”で楽しむ

料理は季節ごとに内容が変わるおまかせコーススタイル。スペシャリテ「フォアグラのクリスピーサンド」や、季節の素材を繊細に仕上げたひと皿など構成は毎月変わり、何度訪れても新しい発見があります。ワインやノンアルコールとのペアリングで、料理との相乗効果をゆったりと楽しむことができます。

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/

※画像は季節ごとに内容が変わるコース料理の一例。

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/dQIE8>

〈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。

店名：L'AS Fukuoka

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

メニュー：おまかせコース ¥7,000（税込）

HP：<https://las-minamiaoyama.com/>

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

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

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

季節に応じて変わるコースの一例（一部）/内観

