

ミシュランガイド4年連続掲載、南青山「L'AS」が東京駅直結『L'AS TOKYO』を出店
新ブランド『Tarte & Table by L'AS』も併設

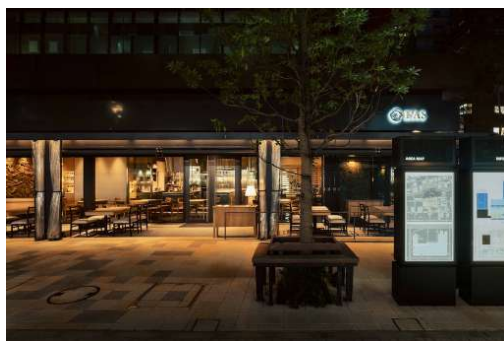


トランジットグループは、東京・八重洲の複合施設「TOFROM YAESU」1階に、フレンチレストラン『L'AS TOKYO（ラス トーキョー）』および新タルトブランド『Tarte & Table by L'AS（タルト アンド テーブル バイ ラス）』を展開いたします。

南青山にて「ミシュランガイド ビブグルマン」に4年連続で掲載され、革新的なアプローチで独自のフレンチスタイルを確立してきた「L'AS」。その高いクオリティと哲学を継承した3店舗目となる『L'AS TOKYO』が、東京駅直結の「TOFROM YAESU」に誕生いたします。

洗練されたコースの哲学や、スペシャリテ「フォアグラのクリスピーサンド」をはじめとする至高のラインアップはそのままに、日常の贅沢から特別な日のディナーまで、幅広いシーンに寄り添う新たな食体験をご提案いたします。

L'AS TOKYO（ラス トーキョー）



2026年9月10日（木）グランドオープン

東京都中央区八重洲1丁目6-1 TOFROM YAESU TOWER 1F

ランチ 11:30～14:30

カフェ 14:30～17:30

ディナー 17:30～22:30

約60席

<https://las-restaurant.com/>

L'AS TOKYO : <https://www.instagram.com/las.tokyo>

Tarte & Table by L'AS : https://www.instagram.com/tarte_table_las

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/QBNKj>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 赤松

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

ランチ 11:30～14:30



フルコース ¥5,500
ショートコース（平日のみ） ¥3,800



ティー 14:30～17:30



お好きなタルトとハーブティーのセット ¥1,980～
※季節や仕入れ状況により提供内容が異なります。



ディナー 17:30～22:30



フルコース ¥6,400



仔羊のロティ ¥3,800
マコモダケのソテー タイムバターソース
※アラカルトでの提供

Tarte & Table by L'AS

季節や仕入れ状況により提供内容が異なります。



シャインマスカット / チーズクリーム ¥1,680



苺 / フロマージュ / 白い花 ¥1,480



完熟マンゴー / ココナッツ / パッション ¥1,480



無花果 / ピスタチオ / フランボワーズ ¥1,480



栗 / コーヒー / パールショコラ ¥1,480



ヴァローナショコラ /
リッチミルク / ブラックカカオ ¥1,680

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/QBNKj>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT CREATIVE INC. PR 赤松

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

Tarte & Table by L'AS

季節や仕入れ状況により提供内容が異なります。



焼き林檎 / カスタード / バニラ

¥1,280



コンテチーズ / ゲランド塩

¥1,280



ミックスベリー / 葡萄 / カシス

¥1,480



かぼちゃ / パンプキンシード / シナモン

¥1,280



焼き芋 / ホワイトチョコ / クルミ

¥1,280



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/QBNKj>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT CREATIVE INC. PR 赤松

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



監修シェフ / Creative Director

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。帰国後、2012年に南青山に「L'AS」をオープン。国内外で高い評価を受け、2014年にはイギリスの高級グルメ雑誌『FOUR』主催「世界の若手ベストシェフ」に選出されるほか、若手料理人の登竜門「RED U-35」にてゴールドエッグを受賞。現在は「L'AS」の監修シェフとして、ブランドのクリエイティブ全般を手掛ける。『ミシュランガイド東京 2026』にて4年連続ビブグルマン選出。





L'AS

いつでも、誰と行っても喜ばれる、モダンフレンチ。

2012年、南青山で始まったモダンフレンチレストラン、L'AS。

店名は、フランス語で「第一人者」。

先駆者でありたい。挑戦者でありたい。

その想いを込めました。

美味しい料理とワインを、わかりやすく楽しめること。

ひとつのレストランから始まったL'ASは、

その楽しさを、いま、さまざまな場所、さまざまなかたちで届けています。

これからのL'ASも、どうぞお楽しみください。

L'AS TOKYO : <https://www.instagram.com/las.tokyo>

Tarte & Table by L'AS

いつでも、誰とでも。L'ASのタルト。

モダンフレンチL'ASが、大切にしてきたことを、フランスの伝統菓子・タルトに。

素材の持ち味を生かし、生地は店舗で焼き上げ、できたてを提供。

レストランでのデザートにも、カフェで過ごす午後にも、よく似合うタルトです。

Tarte & Tableは、L'ASのおいしさの新しいつづきをつくります。

Tarte & Table by L'AS : https://www.instagram.com/tarte_table_las

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/QBNKj>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 赤松

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