

【L'Unique labo】

仏ミシュラン凱旋シェフの新店、9 月 14 日グランドオープン

—福岡・春吉のチャペル跡地に生まれる、8 席だけの空間 | 本日予約受付開始—

2025 年 9 月 14 日（日）、福岡・春吉のチャペル跡地に、フレンチレストラン「L'Unique labo（リュニック・ラボ）」がグランドオープンいたします。それに先立ち、本日 8 月 19 日午前 11 時より、予約受付を開始いたします。

「L'Unique labo」では、“完全予約制・限定 8 席”という特別な空間で、九州の旬とフランスで培われた技術を融合した、唯一無二のフレンチ体験をお届けします。



「L'Unique labo」内装イメージパース

■フランス・ブルゴーニュの星付きシェフ濱野雅文が手がける、日本初のレストラン

シェフを務めるのは、フランス・ブルゴーニュのレストランでオーナーシェフを務め、6 年連続でフランス・ミシュラン二つ星を獲得した濱野 雅文。2023 年に帰国後、約 2 年をかけて構想を練り上げた新たな挑戦が、ここ「L'Unique labo」です。

“唯一無二=L'Unique”と“実験室=labo”が交差する場所として設計されたこの空間では、わずか 8 席のカウンターを軸に料理・空間・会話・所作のすべてが緻密に構成され、まるで舞台を観ているようなひとときを創り出します。

シェフ濱野の技術と世界観が凝縮された、心に刻まれるフレンチ体験をお楽しみください。

▼シェフプロフィール：濱野 雅文（はまの まさふみ）



1975 年、福岡県糸島市のトマト農家に生まれる。中村調理製菓専門学校を卒業後、東京「ラ・ロシェル」にて 8 年半修行。その後単身渡仏し、フランスの複数のレストランで修行後、Saint-Amour Bellevue にてオーナーシェフとして独立。2018 年にはミシュラン二つ星を獲得し、2023 年に日本に帰国するまで、6 年間二つ星を獲得し続ける。帰国後はワンファイブホテルズ株式会社のコーポレートエグゼクティブシェフとして、同社が展開する全国のホテルにて調理部門を監修。

■一口ごとに味わいが移ろう、唯一無二のコース

提供するの、九州産の旬食材を主役に据えた全 11 皿のコース 1 種のみ。フルーツやハーブ、野草、エディブルフラワーなど、自然素材を随所に取り入れたコース構成が特徴です。季節の色彩や自然のモチーフを意識し、視覚と味覚の両面で楽しめるよう設計しています。

口に運ぶたびに、少しずつ変化する味わい。その一瞬ごとの移ろいを楽しんでほしい——そんなシェフ濱野の想いを込めた、唯一無二のフレンチコースです。

■国際的デザインチーム「atelier oi」が手掛ける九州初のプロジェクト

レストランが位置するのは、かつてチャペルとして使われていた建物の一角。その 6 メートルを超える天井高を活かした開放的な空間に、白を基調としたカウンター 8 席を設けました。時間と共に変化する光、現実の時間軸を忘れさせるようなスケール感、そして静けさが共存する空間設計によって、料理だけではなく、空間そのものも“唯一無二の体験”として印象に残る場に仕立てています。

空間設計を手掛けるのは、スイスを拠点に国際的に活動するデザインチーム「atelier oi（アトリエ・オイ）」¹。数々の受賞歴やグローバルブランドとのコラボレーションを通じて、世界的な評価を得ている彼らにとって、今回の「L'Unique labo」は、九州初のプロジェクトとなります。



■詳細：ご予約

レストラン名 : L'Unique labo (リュニーク・ラボ)

所在地 : 福岡市中央区春吉3丁目13-1 (HOTEL IL PALAZZO 敷地内)

オープン日 : 2025年9月14日(日)

定休日 : 不定休

予約受付開始日 : 2025年8月19日(火) 午前11時

<http://lunique-labo.jp/>