

**【L'Unique labo】8 席限定、白一色の“食の舞台”で味わう没入型フレンチ体験
仏ミシュラン二つ星シェフ・濱野雅文が手掛ける、
日本初のレストラン——九州から世界へ発信するガストロノミー**

2025 年 9 月 14 日、福岡・春吉のチャペル跡地に、フランス・ブルゴーニュのレストランでミシュラン二つ星を 6 年連続獲得した濱野 雅文が手掛ける、わずか 8 席の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しました。シェフ濱野の日本初出店となる本レストランでは、フランスで長年培った技術と九州の食材を融合させ、料理・空間・演出のすべてを“食の舞台”として堪能できるひとときをお過ごしいただけます。



「L'Unique labo (リュニック・ラボ)」内装

■食の舞台：限られた空間で繰り広げられる、3時間の食宴

——わずか8席。11皿でグラデーションを描く



メニューは、全11皿のコース「Menu L'Unique」のみ。ひと皿ごとに、そして一口ごとに味わいが少しずつ変化し、グラデーションのように移ろっていく。

一瞬ごとの変化を楽しむことこそ、このコースの大きな魅力です。

わずか8席のカウンターでは、シェフが温度感まで伝わる距離で調理を行います。また、コースの随所に遊び心ある仕掛けを織り込み、まるで目の前で舞台を観ているかのような時間を演出します。

食器は、フランスの老舗磁器ブランド「Bernardaud（ベルナルド）」、世界のグランシェフが愛用する有田焼の名窯「カマチ陶舗」の白皿を中心に採用。一皿一皿が、料理と器のバランスが最も美しく映えるよう設計されています。

さらに、シェフ濱野の代名詞ともいえる「すべての料理にフルーツを取り入れる」という独自のアプローチや、随所にエディブルフラワーをアクセントとしてあしらう演出により、味にも見た目にも、季節ごとの多彩な表情が映し出されるコースとなっています。

*コースメニューの内容は、2ヶ月ごとに変わります。

■空間デザイン：チャペル跡地に生まれた、6m の天井が織りなす白一色の空間

——世界的デザインチーム atelier oï が手掛ける、初のレストランデザイン



舞台となるのは、ホテル イル・パラッツォに併設されていたチャペル跡地をリノベーションした空間。6m を超える天井高を活かした白一色の設えは、“料理が最も美しく輝くための舞台”として機能します。

空間デザインを手掛けたのは、スイスを拠点に世界的に活躍するデザインチーム atelier oï(アトリエ・オイ)。数々の国際的な受賞歴やグローバルブランドとのプロジェクトを通じて世界的な評価を得ている彼らにとって、シェフ濱野とのコラボレーションである今回の「L'Unique labo」は、九州初、かつ初めてのレストランのデザインとなります。また全体のディレクションは、ホテル イル・パラッツォのデザインも担った内田デザイン研究所が担当しました。

「レストラン＝舞台」というコンセプトのもと、キッチンを中心に据え、ゲストがシェフの所作や調理の臨場感を間近で体感できる構成に。ヨーロッパに見られる“特別なお客様をキッチンに迎える文化”に着想を得て、料理そのものが演劇のように展開していく場所としてデザインされています。

内装は柔らかな白のグラデーションで統一し、光の陰影によって建築のフォルムを際立たせています。そこには、日本文化が持つ水平性や余白の美学、時間とともに移ろう空の表情といった要素も取り入れています。また、シェフ濱野の料理に多用される“花”をモチーフに、テーブル上の照明には花をイメージしたペンダントをデザイン。後方のウェイティングスペースは庭を思わせる構成とし、まるで花の下で食事を楽しみ、その前後に庭で憩うような体験を提供します。

椅子やソファ、サイドテーブル、サービスワゴンに至るまで、家具もすべて atelier oï によるオリジナルデザイン。空間全体に統一感を持たせることで、料理だけではなく、この場で流れる時間すべてが“食の舞台”としてゲストを魅了します。

■九州への想い：地域から世界に発信するガストロノミー

——九州発、フランスの技と地元の恵みが織りなす“食の舞台”



シェフ濱野が拠点とするのは、自身の原点である九州・福岡。山と海の幸に恵まれたこの土地に高い可能性を見出し、帰国後の挑戦の舞台として選びました。

故郷・糸島の野菜や魚介をはじめ、九州産の食材を積極的に使用し、それぞれの風土や生産者の哲学—— 土壌を活かした無農薬栽培にこだわる農家、海のミネラルを豊富に含んだエディブルフラワーを手掛ける作り手 等 —— を理解し対話を重ねたうえで、フレンチの技法として昇華しています。

フランス料理を語るうえで欠かせないワインは、ブルゴーニュを中心としたクラシックなラインナップに加え、安心院、菊鹿、都農など九州各地のワイナリーによる銘柄のみで構成する特別ペアリングもご用意。九州のテロワールを全面に映し出したマリージュを体験いただけます。



宮田ちひろ氏の作品「収穫の季節」 / L'Unique labo オープン時のメニューに使用

メニューデザインには糸島出身の風景画家 宮田ちひろ氏 の作品を採用。2 か月ごとに変わるコースに合わせて糸島の風景が季節ごとに移ろい、メニューそのものをアート作品としてお楽しみいただけます。

地域の個性とフランスで培った技術を料理・空間・演出のすべてに映し出し、九州から世界へ発信する唯一無二の「食の舞台」を創り上げます。



▼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。

▼シェフコメント

「福岡から世界へ、新しいフレンチ文化を」

この度、約 2 年の構想を経て、L'Unique labo をオープンすることができました。

フランスで過ごした 20 年間は、私にとってかけがえのない財産です。その経験を九州の豊かな食材と重ね合わせることで、フランス時代には生み出せなかった、新しい表情を持つフレンチを創り出してまいります。

美食の街・福岡には、無限の可能性があります。この場所から新しいフレンチの文化を世界に発信し、福岡という街の食の魅力、とりわけフレンチの文化をさらに盛り上げていくことを、これからの目標として掲げています。

わずか 8 席のカウンターだからこそ、料理が仕上がる瞬間の温度や香りをそのままお伝えできる。そんな濃密な時間を、L'Unique labo で心ゆくまで体験していただけることを願っています。

■概要：

レストラン名 : L'Unique labo (リュニック・ラボ)
所在地 : 福岡市中央区春吉 3 丁目 1 3 - 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
席数 : カウンター 8 席
営業時間 : ランチ 12 : 00 ~ / ディナー 18 : 00 ~
メニュー : 全 11 皿のコース「Menu L'Unique」27,500 円 (税込・サービス料別)
予約 : 完全予約制 / 公式サイトの予約ページよりご予約いただけます
公式サイト : <http://lunique-labo.jp/>
公式 Instagram : https://www.instagram.com/lunique_lab/