【新業態】西池袋公園近くの路地裏に五感で楽しむ隠れ家古民家「炭火ビストロ Le Logis Beau（ロジボー）」が2026年10月1日グランドオープン！

築60年近く経った昭和造りの古民家をリノベーションした隠れ家的な空間で、
五感で楽しめるLIVEキッチンより提供されるこだわりの炭火焼き料理や
厳選されたワインをお楽しみいただけます。

都内を中心にオイスターバーや牡蠣レストラン等、様々な業態を展開しております、株式会社フォースター(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:成田佳史)は、同社初となる池袋エリアに新業態「炭火ビストロ Le Logis Beau（ロジボー）」を2026年10月1日にグランドオープンいたします。

■「Le Logis Beau（ロジボー）」とは…情緒ある“ふるさと”を感じる場所

「Le Logis Beau（ル・ロジ・ボー）」、通称「ロジボー」は、“情緒あるふるさと”をイメージした店名です。都会の中にありながら、どこか懐かしく、心がほっとする。そんな場所をつくりたいという想いから生まれました。自然や人とのつながりを感じられる世界観。日常から少し離れながらも、決して気取らず、訪れる人が自分の居場所のように感じられる空間を目指しています。その世界観を表現する舞台として選んだのが池袋、その中でもアンダーグラウンドな西池袋エリアに残る一軒の古民家です。

■古民家の記憶を活かした、ノスタルジックな非日常の隠れ家

店舗デザインを手掛けるのは、スタジオムーン出身、gris designの花岡美穂子氏。
建物をすべて新しくつくり変えるのではなく、既存の昭和の家が持つ趣や素材、空気感を活かしながら、現代のビストロとしての居心地を融合させました。
ビルの半地下である路地から奥へと進んだ先に佇む一軒家。その入口からすでに日常とは少し違う時間が始まり、扉を開けると、昔ながらの家の雰囲気を残した空間とオープンキッチンが広がります。
炭台を中心としたキッチンでは、料理人が炭火と向き合い、炎や香り、音とともに料理を仕上げていく様子を間近で楽しむことができます。

1階には軽いお食事やBAR利用もいただけるカウンターを中心に、2階にはカップルシートを設け、2人でゆっくり食事を楽しむシーンから、グループでの食事やパーティーまで、幅広い利用に対応します。古民家の骨組みを生かした高い天井も開放感あって心地よい。
テラスには庭師【KOKYU】による植栽を取り入れ、古民家と緑が調和する落ち着いた空間に。池袋の喧騒の中にありながら、路地の奥で静かに時間が流れる、“隠れ家一軒家”ならではの体験を演出しています。

■炭火を囲み五感で楽しむLIVEキッチン！豪快さと遊び心を効かせたカジュアルビストロ

料理の主役となるのは、オープンキッチンに設えた炭台。和牛やジビエ、季節の野菜など、その時々で状態の良い素材を選び、炭火の力強い火入れで素材本来の旨みを引き出します。
目指すのは、型にはまりすぎない、豪快なビストロ料理。ボリューム感や炭火の香ばしさを楽しめる一方で、素材の組み合わせやソース、盛り付けには遊び心を加え「知っている料理なのに、食べてみるとちょっと意外」という驚きを随所に仕掛けています。

中でもメインの一皿として味わいたいのが「黒毛和牛炭火グリル」。炭火ならではの香ばしさをまとわせながら、肉そのものの旨みをしっかりと楽しめる、シンプルだからこそ素材の良さが際立つ一皿です。

また、最初の一品として楽しみたいのが、5種類ほどの料理を一皿に盛り合わせた「オードブルプレート」。生牡蠣やセビーチェ、レバームース、自家製リコッタチーズとフルーツなど、その日のおすすめを少しずつ味わえる構成で、ワインとの相性も楽しめます。

温かい料理では「牡蠣のエスカルゴバター」にも注目。系列店にオイスターバーを持つ同店ならではの、牡蠣へのこだわりを感じられる一皿です。牡蠣の旨みとエスカルゴバターのコクを合わせ、炭火料理ともワインとも相性の良い味わいに仕上げています。

パスタにも遊び心を取り入れています。「焼き茄子のピューレを加えたクリームパスタ」は、クリームの濃厚さの中に焼き茄子の風味と炭のニュアンスを感じられる仕立てに。生ハムやチーズ、ブラックペッパーを合わせ、定番のクリームパスタにもひとひねりを加えています。

ドリンクは、オーガニックワインをはじめ約50種類のワインを常備。料理とのペアリングはもちろん、気軽な一杯から食後の時間まで楽しめるラインナップを揃えています。ワインを中心にカクテルなども用意し、食事だけでなくBARとしての利用にも対応します。「しっかり食事を楽しむ日」も、「ワインを一杯だけ飲みたい夜」も。肩肘張らずに楽しめる一方、料理にはしっかりとしたこだわりと遊び心を込める。
古民家というどこか懐かしい空間で、豪快な炭火料理とビストロの技法を楽しむ――。
それが、Le Logis Beauが提案する“カジュアルビストロ”です。

【看板メニュー】

●黒毛和牛炭火グリル	3850円
●もち豚プルドポークチーズディップ	1980円
●ジビエ（熊、鹿、猪、羊）の炭火グリル	2420円～
●サーモンの炭火グリル	1980円
●デミ煮込み（熊、和牛ほほ、牛タン）	2640円～
●オードブルプレート1人様	1540円
●真鯛のカルパッチョ	880円
●牡蠣のエスカルゴバター牡蠣6個	1650円
●生ハム季節野菜クリームリガトーニ	1760円

※コースは3500円～、グループ向けの腹パンコースや
　カップル向けのプリフィクスコースもご用意しております

■池袋の街に根付き、地域とともに育つ店へ

「Le Logis Beau」が目指すのは、一時的な話題性だけを追う店ではなく、その街に暮らす人、働く人に長く愛される“地域の店”です。多様な人々が行き交い、新しい文化と昔ながらの街の風景が混在する池袋。その地域性を活かしながら、日常の食事にも、少し特別な夜にも選ばれる場所をつくっていきます。

＜店舗情報＞

■店名：　炭火ビストロ Le Logis Beau（ロジボー）
■電話：　03-5927-8520
■住所：　東京都豊島区西池袋3-22-8　岸野宅貸家　半地下突き当たり奥
■アクセス：　JR/地下鉄【池袋駅】西口(1B出口またはC1出口)より徒歩5分
　東急メトロ有楽町線/副都心線【要町駅】より徒歩11分
■営業時間：　17:00－23:30、土14:00-23:30、日祝14:00-23:00
　※各LO１時間前
■定休日：　無
■予算：　6000円～7000円
■席数：　44席（カウンター8席、テーブル14卓）※1階・2階フロアあり
■貸切：　可（20人～50名程度、応相談）
■食べログ：　https://tabelog.com/tokyo/A1305/A130501/13326204/
■Instagram：　https://www.instagram.com/le_logis_beau/

charcoal grill dining
ロジボー

＜企業情報＞

■社名：　株式会社フォースター
■事業内容：　飲食事業（オイスターバー・牡蠣レストラン等）の経営・企画・運営
■ブランド：　【Spiral：2店舗】【牡蠣屋：3店舗】【牡蠣と和食。Ikkoku：1店舗】
　【よつぼし：1店舗】【ヤキガキヤ：１店舗】【ロジボー：1店舗】
■店舗数：　６ブランド９店舗（2026年10月1日現在）
■住所：　〒150-0044　東京都渋谷区円山町14-2　1F Fukutomi Bldg.
■企業WEB：　https://forstar-dining.com/

＜リリースのお問い合わせ先＞

■PR担当：重田委久子　shigeta.pr47@gmail.com