

日常を彩る、モダンフレンチ。〈Prés de L'AS（プレドゥラス）〉が誕生。

2026年3月24日（火）より予約受付を開始。

—東京・南青山の人気フレンチ「L'AS」のエッセンスを受け継ぎ、原宿クエストに4月24日（金）オープン。—



東京・南青山のモダンフレンチ「L'AS（ラス）」のエッセンスを受け継ぐ新業態、〈Prés de L'AS（プレドゥラス）〉が、2026年4月24日（金）、原宿の新たなランドマーク「原宿クエスト」内にオープン。開業に先駆け、2026年3月24日（火）より、先行予約の受付を開始いたしました。

「L'AS」のクリエイティビティを継承したおまかせコースでは、「L'AS」代表のスペシャリテ「フォアグラのクリスピーサンド」もお楽しみいただけます。

出店先となる「原宿クエスト」は、「Re: HARAJUKU CULTURE」をコンセプトに、多様な個性が交差する新たな文化の発信地です。この象徴的な場所に誕生する〈Prés de L'AS〉は、店名が意味する「Prés de（=そばに）」の通り、フランス料理をより身近に、そして自由に楽しめる空間を目指しました。

ショッピングの合間に楽しむ軽やかなランチから、大切な夜を彩るディナー、さらには充実のアラカルトやビバレッジを堪能するひとときまで。「日常を彩る、モダンフレンチ。」を体現する一軒として、原宿を訪れるすべての人に寄り添い、日常を豊かに彩る新たな食の選択肢を提案いたします。

Prés de L'AS



東京・南青山で「いつでも、誰と行っても喜ばれる、モダンフレンチ。」として支持される「L'AS（ラス）」。そのエッセンスを受け継ぐ新業態〈Prés de L'AS（プレドゥラス）〉が、原宿クエスト内に誕生。

店名の「Prés de（=そばに）」が示す通り、本店のクオリティをより身近に楽しめる空間で提案し、「日常を彩る、モダンフレンチ。」を体現。

ランチ・ディナーともに洗練されたおまかせコースから、充実のアラカルトやビバレッジまで取り揃え、多様なライフスタイルに寄り添います。上質でありながら心地よい空間で、フランス料理の新しい扉を開く体験をお届けします。

予約：<https://www.tablecheck.com/shops/presdelas/reserve>

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/fu4gb>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 呂（ろ）

E-mail : lu-minyi@transit-web.com / TEL : 080-3709-4135

ランチ

**シーズナルコース ￥3,800**

一口のアミューズ+前菜2種+メイン料理（魚or肉）
+ワゴンデザート
※写真はメイン料理（魚）
※平日限定

**プレドゥラスコース ￥5,300**

一口のアミューズ+前菜2種
+メイン料理（魚）+メイン料理（肉）
+ワゴンデザート+オリジナルブレンドハーブティー

※コースは一例です。
※料金は全て税サ込み表記、テーブルチャージ別途あります。

ディナー

おまかせコース ￥5,500**アミューズ**

一口のアミューズ

スペシャリテ +¥1,100

フォアグラのクリスピーサンド

冷前菜

アボカドと甘えびのカクテル
レモン風味のアボカドピューレソース ココナッツミルク

温前菜

フランス産ホワイタアスパラガスとホタテのタルティーヌ

魚介料理

北海道産ズワイガニを使ったフレンチトースト
カニ味噌と卵黄、グラナパダーノチーズのソース

肉料理

和牛のローストビーフ カフェドバリクリーム

デザート

ワゴンからお選びいただくデザートと焼き菓子

広島県梶谷農園から届いた季節のブレンドハーブティー

※コースは一例です。
※料金は全て税サ込み表記、テーブルチャージ別途あります。



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/fu4gb>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT CREATIVE INC. PR 呂（ろ）
E-mail : lu-minyi@transit-web.com / TEL : 080-3709-4135

アラカルトイメージ



ワゴンデザートイメージ



メニュー監修

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京2026年度版に
ビブグルマンとして掲載。



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/fu4gb>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 呂 (ろ)

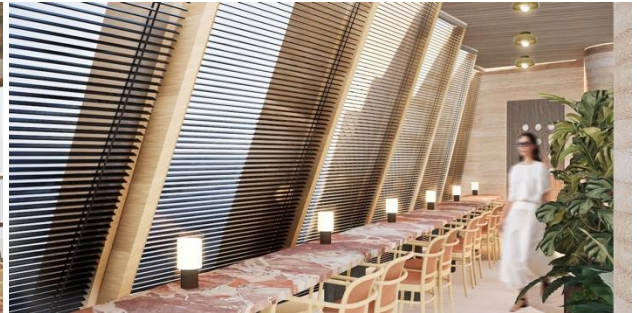
E-mail : lu-minyi@transit-web.com / TEL : 080-3709-4135

Prés de L'AS 店舗概要

正 式 名 称	Prés▲de▲L'AS (プレドゥラス) ※「Prés」は、アクセント記号付きの「é」が正式表記、▲は半角スペースです。
住 所	東京都渋谷区神宮前1-13-14 6F
営 業 時 間	ランチ 11:00～15:00 (L.O FOOD 13:30/DRINK 14:30) ディナー 17:00～22:00 (L.O コース 20:00/アラカルトFOOD 21:00/DRINK 21:30)
座 席 数	約120席
H P	https://presdelas.com/
Instagram	https://www.instagram.com/presdelas/ https://www.instagram.com/presdelas_wedding (ブライダル)
予 約	https://www.tablecheck.com/shops/presdelas/reserve https://presdelas.com/wedding (ブライダル)

プロデュース：株式会社トランジットクリエイティブ (本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：木村学也)

オペレーション：株式会社トランジットオペレーションサービス (本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：大坊健二)



店舗デザイン：『Takenouchi Webb』

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/fu4gb>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 呂 (ろ)

E-mail : lu-minyi@transit-web.com / TEL : 080-3709-4135