

南青山「L'AS」の新業態〈Prés de L'AS（プレドゥラス）〉

2026年4月24日（金）、原宿クエストにグランドオープン。

～「日常を彩る、モダンフレンチ。」をコンセプトに、本店の味をより身近に、より自由に～



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、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」内に誕生いたします。

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。

「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、スペシャリテの「フォアグラのクリスピーサンド」はもちろん、〈Prés de L'AS〉オリジナルの「和牛のローストビーフ カフェドバリクリーム」をご用意。さらに、食後のひとときを華やかに彩る「ワゴンデザート」もお楽しみいただけます。

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。多様なライフスタイルに寄り添い、原宿を訪れるすべての人に、フランス料理の新しい扉を開く体験をお届けいたします。

上質でありながら心地よい空間で、「日常を彩る、モダンフレンチ。」を体現する一軒として、皆様の日常を豊かに彩る新たな食の選択肢を提案いたします。

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/
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/TcK4X>

〈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



※画像はプレドゥラスコースです。
 ※コースは一例です。
 ※スペシャルティフォアグラのクリスピーサンドは+¥1,100
 ※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。

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
 ※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

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

スペシャルティ +¥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
 フランス産ホワイトアスパラガスとホタテのタルティエヌ

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 カフェドパリクリーム

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/TcK4X>

〈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

ワゴンデザートイメージ



ケーキ (左から)

ティラミス / キウイショートケーキ / イチゴとホワイトチョコレートのケーキ

シャルロットフランボワーズ / アプリコットショートケーキ / ドバイチョコケーキ

※内容は一例です。

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/TcK4X>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 呂 (ろ)

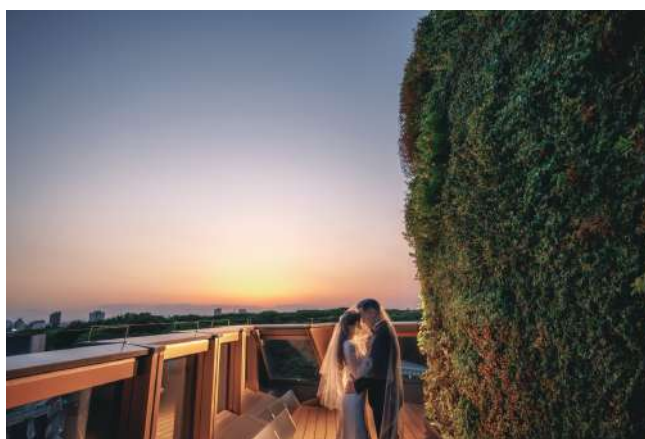
E-mail : lu-minyi@transit-web.com / TEL : 080-3709-4135

ウエディング

多様な文化を生み出し続ける街・原宿の中心、新生「原宿クエスト」の最上階に位置する『Prés de L'AS（プレドゥラス）』は、南青山「L'AS」のエッセンスを継承し、あらゆる世代に開かれた新しいレイヤーのフレンチレストランとして、お二人らしさを形にするオーダーメイドウエディングを提案します。店名である“Prés de”——フランス語で「そばに」を意味する言葉の通り、これまでお二人の「そばに」寄り添ってくれた大切なゲストと共に、本店の魅力をまた少し違った表現で届ける「別邸」のような温かみと遊び心に満ちた美食を楽しみながら、原宿の空の下で絆を深める特別な一日を叶えます。

Instagram https://www.instagram.com/presdelas_wedding

予 約 <https://presdelas.com/wedding>



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/TcK4X>

〈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

Press Release
2026.04.23

プロジェクトメンバー

プロデュース

株式会社トランジットクリエイティブ 丸山明子

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

メニュー監修

株式会社イートライフ 兼子大輔

インテリアデザイン

Takenouchi Webb

ロゴデザイン

ARCANE LLC / 甲賀ゆうこ



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/TcK4X>

〈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