



FOOD DIRECTOR L'AS DAISUKE KANEKO 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京2024年度版にビブグルマンとして掲載。

料理は、東京・青山の人気フレンチ「L'AS」の兼子大輔シェフが監修。旬の食材を使用した色鮮やかな前菜、素材の美味しさを最大限引き出したメインディッシュやデザート等、正統派フレンチをベースにしながらゲストの記憶に残るキャッチーな演出で、モダンなメニューを提供。イギリスの世界最高のグルメ雑誌『FOUR MAGAZINE』にて、世界の若手ベストシェフに選ばれる程、国際的にも注目されています。

Prés de L'AS

SEATS	120席
ADDRESS	〒150-0001 東京都渋谷区神宮前1丁目13-14 原宿クエスト 6F
OFFICIAL WEBSITE	https://presdelas.com/
WEDDING WEBSITE	https://presdelas.com/wedding/
INSTAGRAM (Restaurant)	@presdelas
INSTAGRAM (Wedding)	@presdelas_wedding
CONTACT US	presde-las-info@transit-web.com



東京・南青山のモダンフレンチL'ASのエッセンスを受け継ぐ新業態〈Prés de L'AS〉が、2026年4月、原宿クエストにオープン。スペシャルティの「フォアグラのクリスピーサンド」をはじめ、L'ASのクリエイティビティを継承したカジュアルフレンチをより自由にお楽しみいただけます。

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で誰もが"心地よい"と感じるレストランで、記憶に残るパーティーをご提案いたします。お日にちや人数などお気軽にお問い合わせください。



COURSE PLAN

12,500

FREE DRINK 90min

6 dishes

- アミューズ
- 1 フォアグラのクリスピーサンド
- 前菜
- 2 季節の前菜①
- 3 季節の前菜②
- メイン
- 4 お魚料理
- 5 牛フィレ肉のロースト
- ＊和牛ヘグレードアップ +¥2,000
- デザート
- 6 デザート

STANDARD PLAN

BUFFET STYLE

9,500

FREE DRINK 90min

12 dishes

- 前菜
- 1 スモークサーモンのタルタル バケット添え
- 2 旬の魚介と季節野菜のマリネ
- 3 シャルキュトリの盛り合わせ
- 4 季節野菜のサラダ
- 5 ミモレットポテトチップス
- パスタ
- 6 牛肉とトマトのラグーのショートパスタ
- 7 大鍋でつくるパエリア
- メイン
- 8 旬の鮮魚のソテー 白ワインソース
- 9 豚肩肉のロースト マスタードソース
- デザート
- 10 イチゴのクラフティー
- 11 焼き菓子2種
- 12 ティラミス

CASUAL PLAN

BUFFET STYLE

8,000

FREE DRINK 90min

9 dishes

- 前菜
- 1 スモークサーモンのタルタル バケット添え
- 2 旬の魚介と季節野菜のマリネ
- 3 シャルキュトリの盛り合わせ
- 4 季節野菜のサラダ
- 5 ミモレットポテトチップス
- パスタ
- 6 牛肉とトマトのラグーのショートパスタ
- メイン
- 7 豚肩肉のロースト マスタードソース
- デザート
- 8 イチゴのクラフティー
- 9 濃厚なチーズケーキ

FREE DRINK MENU

スパークリングワイン・赤ワイン・白ワイン・ビール
ソフトドリンク (オレンジ・ウーロン茶)

*1名様あたり追加500円で、30分の延長やウェルカムドリンクのご利用も可能です
*お持込の場合、1本あたり3,300円で申し受けます

UP GRADE

1名様あたり追加700円で、フリードリンクメニューにカクテル＋ソフトドリンク各種を追加可能です

<カクテル> ジントニック・モスコミュール・ハイボール、・カシスオレンジ
<ソフトドリンク> グレープフルーツ・アップル・白ぶどう・赤ぶどう・コーラ・ジンジャエール

ORDER CAKE

*1名様あたり追加1,000円で、オーダーメイドケーキをご用意いたします

*メニュー内容は一例です。季節や仕入れ状況により変更する場合がございます
*メニュー構成や内容はおお客様にご要望をお伺いし、ご提案差し上げます
*アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください

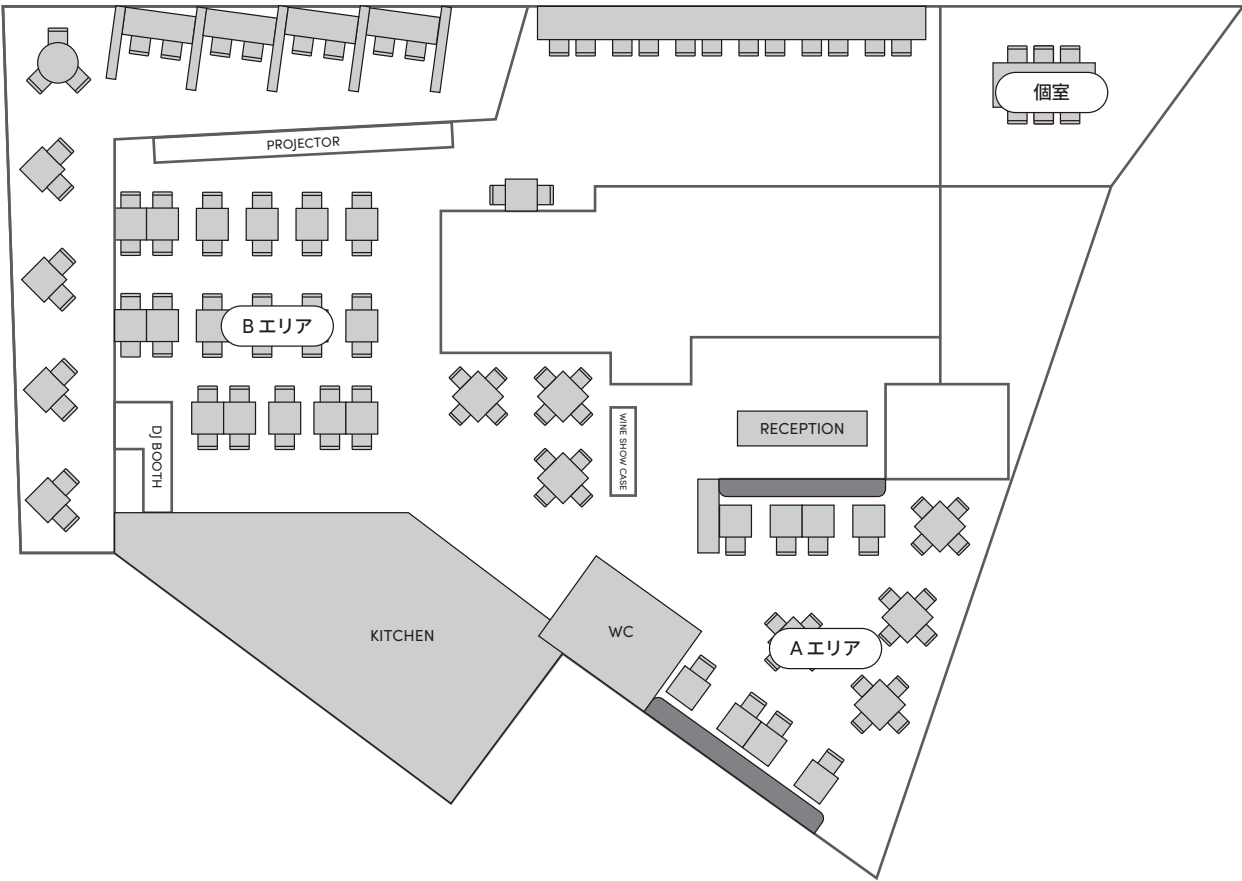
*価格は全て税込です
*1名様あたり1,000円の会場使用料を頂戴しております
*サービス料として飲食料金・会場使用料金の10%を頂戴しております

人数		立食:150名様まで 着席:120名様まで			会場使用料	¥1,000 / お一人様あたり
ご予約人数変更		5ヵ月先まで予約可 2週間前までに人数、内容確定			お一人様の単価	フルコースプラン ¥13,500～【¥14,850～】 スタンダードプラン ¥10,500～【¥11,550～】 カジュアルプラン ¥9,000～【¥9,900～】 *【】カッコ内はサービス料込の料金
お申込金		¥100,000				
実施可能時間範囲		11:00-22:00 L.O. (23:00完全撤収)			音響設備	¥20,000 ワイヤレスマイク、マイクスタンド *本数に限りがあります
宴会時間		3時間 (受付30分、本番2時間、退場30分)			映像設備	¥30,000 120インチスクリーン、プロジェクター
最低保障料金	PLAN	A エリア	B エリア	貸切	DJ PLAN	¥66,000 (DJ手配料金含む / DJブースのみ使用の場合 ¥30,000)
	LUNCH	¥250,000	¥500,000	¥750,000	クローク	無料 (店舗スタッフ立会の場合 : 1名/¥20,000)
	DINNER	¥300,000	¥600,000	¥900,000	備品貸出	クローク札、受付台、手提金庫などを 無料でご利用いただけます

CONTENTS 03

LAYOUT

レイアウト



CONTENTS 04

AGREEMENT

規約・注意事項

予定人数より少なかった場合でも最低保障料金は頂戴いたします / お客様の責任により汚損、物品の破損等が生じた場合、修正実費をご負担いただきます
フード、ケーキに関するご注文内容の変更は、日前迄にいただけますようお願いいたします / お荷物のお預かりは、日前より承ります
平日貸切のご予約は、随時承っております（土日祝は3ヶ月前より承っております）
キャンセル料は見積総額を基準とし、ご予約成立日から宴会等開催予定日までの日数に応じたキャンセル料を申し受けます
（～2ヶ月前まで：10% / ～1ヶ月前まで：20% / ～2週間前まで：30% / ～1週間前まで：50% / ～前日まで：80% / 当日：100%）