

PRÉS DE L'AS



Direction chef

兼子大輔

東京の女性を虜にしている予約のとれない東京・青山の人気フレンチ「L' AS(ラス)」のオーナーシェフ兼子大輔氏がメニューを監修。時代が求めるものを感じ取り、多くのゲストの方が満足する素材にこだわったクリエイティブな料理を創造する。

正統派フレンチをベースにしながらも、旬の食材を使いモダンな料理に 演出するフレンチレストラン。ゲストの記憶に残るキャッチーな演出も 相まって、女性を中心に人気。オープン以来、予約を取るのが難しいレストランとしても知られます。兼子シェフは、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など国際的にも注目されています。

- | | |
|-----------|--|
| 1979 年生まれ | ・大阪 ラ・ベカス、東京 コートドール等都内数件の修行を経て、渡仏カオール（バランドル）パリ（サンドランス）にて勤務後、帰国 |
| 2009 年 | ・麻布十番「カラベティバトゥバ！」のシェフに就任 |
| 2012 年 | ・L'AS をオーナーシェフとしてオープン |
| 2013 年 | ・L'AS 移転と同時に CORK をオープン |
| 2014 年 | ・イギリス FOUR MAGAZINE 主催「ライジングスター賞」受賞
・RED U-35 ゴールドエッグ受賞 |
| 2016 年 | ・新業態のフレンチデリ RECIPE & MARKET をオープン
・都内数店舗を展開 |
| 2024 年 | ・L'AS が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 |

Wedding Menu - A

13,000



01

Amuse-bouche

自家製モッツアレラチーズを
スプーンに添えて

Foie-Gras
Crispy Sandwich

フォアグラのクリスピーサンド

02



03

Entrée

季節の前菜

※時期により内容が変わります。

04

Poisson

鮮魚のボワレ

※時期により内容が変わります。



05

Viande

銘柄豚のロースト

06

Dessert

デザート

※時期により内容が変わります。



Wedding Menu - B

15,000



01

Amuse-bouche

自家製モッツアレラチーズを
スプーンに添えて

Foie-Gras
Crispy Sandwich

フォアグラのクリスピーサンド

02



03

Entrée

季節の前菜

※時期により内容が変わります。

04

Poisson

オマール海老のボワレ



05

Viande

国産牛のロースト

06

Dessert

デザート

※時期により内容が変わります。



PRÉS DE L'AS

01

Amuse-bouche

自家製モッツアレラチーズを
スプーンに添えて



Wedding Menu - C
18,000

02

Foie-Gras Crispy Sandwich

フォアグラのクリスピーサンド



03

Entrée

アワビのソテー



04

Poisson

オマール海老と
鮮魚のポワレ



05

Viande

和牛のロースト or 仔牛のロースト



06

Dessert

デザート

*時期により内容が変わります。



PRÉS DE L'AS

01

Amuse-bouche

自家製モッツアレラチーズを
スプーンに添えて



Wedding Menu - D
20,000

02

Foie-Gras Crispy Sandwich

フォアグラのクリスピーサンド



03

Entrée

季節の前菜

*時期により内容が変わります。



04

Entrée

アワビのソテー



05

Poisson

フレッシュオマール海老のポワレ



06

Viande 近江牛のロースト

07

Dessert

デザート

*時期により内容が
変わります。



PRÉS DE L'AS

Wedding Menu - E 23,000

01



Amuse-bouche

自家製モッツアレラチーズを
スプーンに添えて



02

Foie-Gras
Crispy Sandwich
フォアグラのクリスピーサンド



03

Entrée

自家製フォカッチャとウニのブルスケッタ
ローズマリーの香り
バルメザンチーズをたっぷりかけて

04

Entrée
アワビのソテー



05

Poisson

フレッシュオマール海老の
ポワレ



06

Viande

近江牛と仔牛のロースト

07

Dessert

デザート

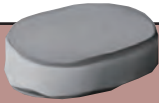
*時期により内容が変わります。



PRÉS DE L'AS

今東京で最も勢いがあり、連日予約で埋まるモダンフレンチ「L'AS」の兼子シェフ。

2014 年イギリスのグルメ雑誌 FOUR MAGAZINE 主催で『ライジングスター賞』を受賞するなど世界の若手ベストシェフに選ばれ、「ミシュランガイド東京」ではビブグルマンに掲載されています。

Wedding Menu	A:13,000 円	B:15,000 円	C:18,000 円	D:20,000 円	E:23,000 円
Amuse-bouche	ひとくちのアミューズ	ひとくちのアミューズ	ひとくちのアミューズ	ひとくちのアミューズ	キャビアを使った ひとくちのアミューズ
Foie-Gras Crispy Sandwich	 フォアグラの クリスピーサンド	フォアグラの クリスピーサンド	フォアグラの クリスピーサンド	フォアグラの クリスピーサンド	フォアグラの クリスピーサンド
Entrée-1	季節の前菜	季節の前菜	アワビのソテー	季節の前菜	自家製フォカッチャとウニのブルスケッタ ローズマリーの香り パルメザンチーズをたっぷりとかけて
Entrée-2				アワビのソテー	アワビのソテー
Poisson	鮮魚のポワレ	オマール海老のポワレ	オマール海老と 鮮魚のポワレ	フレッシュオマール海老の ポワレ	フレッシュオマール海老の ポワレ
Viande	銘柄豚のロースト	国産牛のロースト	和牛のロースト or 仔牛のロースト	近江牛のロースト	近江牛と仔牛のロースト
Dessert	デザート	デザート	デザート	デザート	デザート

*シェフと相談をしてオリジナルのウエディングメニューをご用意することも可能です。ご相談ください。