



O N C R I

報道関係各位

2019年10月8日  
古湯温泉 ONCRI/おんくり

古湯温泉 ONCRI/おんくりが、プロデュース  
「Innovative French WATAHAN by Furuyu Onsen ONCRI」  
福岡市中央区白金エリアに、2019年10月10日（木）オープン

古湯温泉 ONCRI/おんくり（所在地：佐賀県佐賀市富士町古湯 556、総支配人：柚木 孝文、客室数：44室/以下、おんくり）は、コンセプトレストランとして福岡市中央区白金エリアに「Innovative French WATAHAN by Furuyu Onsen ONCRI（イノベティブ・フレンチ ワタハン by Furuyu Onsen ONCRI）」を2019年10月10日（木）にオープンいたします。



《コンセプト》

福岡の閑静な住宅街であり、おしゃれな隠れ家スポットとしても注目集める白金エリアにオープンするレストラン。コンセプトは「もてなす人のための時空」です。前身の老舗料亭の歴史と伝統を受け継ぎ、〈もてなす側〉と〈もてなされる側〉の双方が満足できる食空間となります。トラディショナルとモダン、そしてエレガンスで満たされた「イノベティブ・フレンチ ワタハン by Furuyu Onsen ONCRI」は、福岡の迎賓館にふさわしいホスピタリティと料理でお客様をお迎えいたします。



外観

《空間》

天井が高く開放感に満ちたダイニングエリアは、大きな窓一面に日本庭園を臨み、美しい日本の四季を愛でながら、豊富にご用意したワインとともに食事をお楽しみいただけます。また、ライブさながらにシェフたちのパフォーマンスを間近に感じていただけるオープンキッチンスタイルを採用。2室ある個室は、接待を始め、家族や親族でのお集まり、さらに貸切りでのレストランウェディングなど、多岐にわたるシチュエーションでご利用いただけます。



レストラン内観

《料理》

古湯温泉 ONCRI/おんくりのバー&レストラン「SEBRI/セブリ」の料理長 吉武大輔による、フレンチをベースとしながら自由な発想で、トレンド感も取り入れたイノベティブ・キュイジーヌ。玄界灘の新鮮な魚介をはじめ、佐賀産の野菜など厳選した九州の食材を用いた料理をご提供いたします。

※料理写真はイメージとなります

■お客様からのお問い合わせ

イノベティブ・フレンチ ワタハン TEL：092-406-4975 E-mail：info@watahan-oncri.com

■メディアからのお問い合わせ (株)アゴーラ・ホスピタリティーズ

ブランドデザインチーム PR：浦辺、金村 TEL：03-3436-1860 E-mail：pr@agorahospitalities.com

# Watahan

Innovative French



## レストラン概要

店名：Innovative French WATAHAN by Furuyu Onsen ONCRI  
イノベティブ・フレンチ ワタハン by Furuyu Onsen ONCRI

所在地：福岡県福岡市中央区白金 1-11-8

オープン日：2019年10月10日（木）

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L. 014:00)  
ディナー 18:00～22:00 (L. 020:30)

定休日：火曜日

価格帯：ランチ（コース） 2,500円～（税別）  
ディナー（コース） 8,000円～（税別）

客席数：66席  
ダイニングエリア/ テーブル 40席 カウンター6席  
個室：2室（1階8席、2階12席）

付帯施設：茶室、セレクトショップ

電話番号：092-406-4975

ホームページ：www.watahan-oncri.com



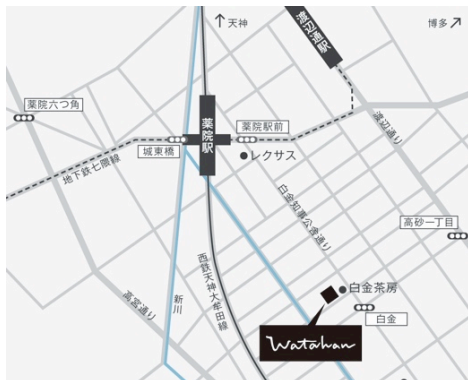
中庭

## エグゼクティブシェフ 吉武 大輔（よしたけ だいすけ）



福岡県出身。九州のホテルでキャリアをスタートし、関西のレストラン副料理長を歴任。2014年より古湯温泉 ONCRI/おんくりのバー&レストラン「SEBRI/セブリ」の副料理長を経て、2015年4月に料理長に就任。フレンチ出身でありながら、ジャンルにとらわれない自由な発想で、美味しさのみならず料理やプレゼンテーションを通して驚きを提供し、素材本来の味を最大限に引き出す“火入れ”を最も得意とする。

## 地図（アクセス）



西鉄天神大牟田線・地下鉄七隈線「薬院駅」徒歩約7分  
西鉄天神大牟田線「平尾駅」徒歩約9分  
西鉄バス「高砂バス停」徒歩約5分