



O N C R I

報道関係各位

2019年7月17日
古湯温泉 ONCRI/おんくり

古湯温泉 ONCRI/おんくりが、手がけるコンセプトレストラン
「Innovative French WATAHAN by Furuyu Onsen ONCRI」
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（イノベーター・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。創業より約60年にわたり多くの財界人や著名人をもてなしてきた前身の老舗料亭「和多伴」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。クラシカルとモダン、そしてエレガンスで満たされた「イノベーター・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。

《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ただけの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、さらに全館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。



《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ノベーター・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。

■お客様からのお問い合わせ

古湯温泉 ONCRI/おんくり 予約係 TEL：0952-51-8111 E-mail：info@watahan-oncri.com

■メディアからのお問い合わせ (株)アゴラ・ホスピタリティーズ

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



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～
ディナー（コース） 8,000円～

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

付帯施設：個室、茶室、セレクトショップ

ホームページ：www.watahan-oncri.com



シェフ 吉武 大輔（よしたけ だいすけ）



福岡県出身。九州内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7分
西鉄天神大牟田線「平尾駅」徒歩9分
西鉄バス「高砂バス停」徒歩5分