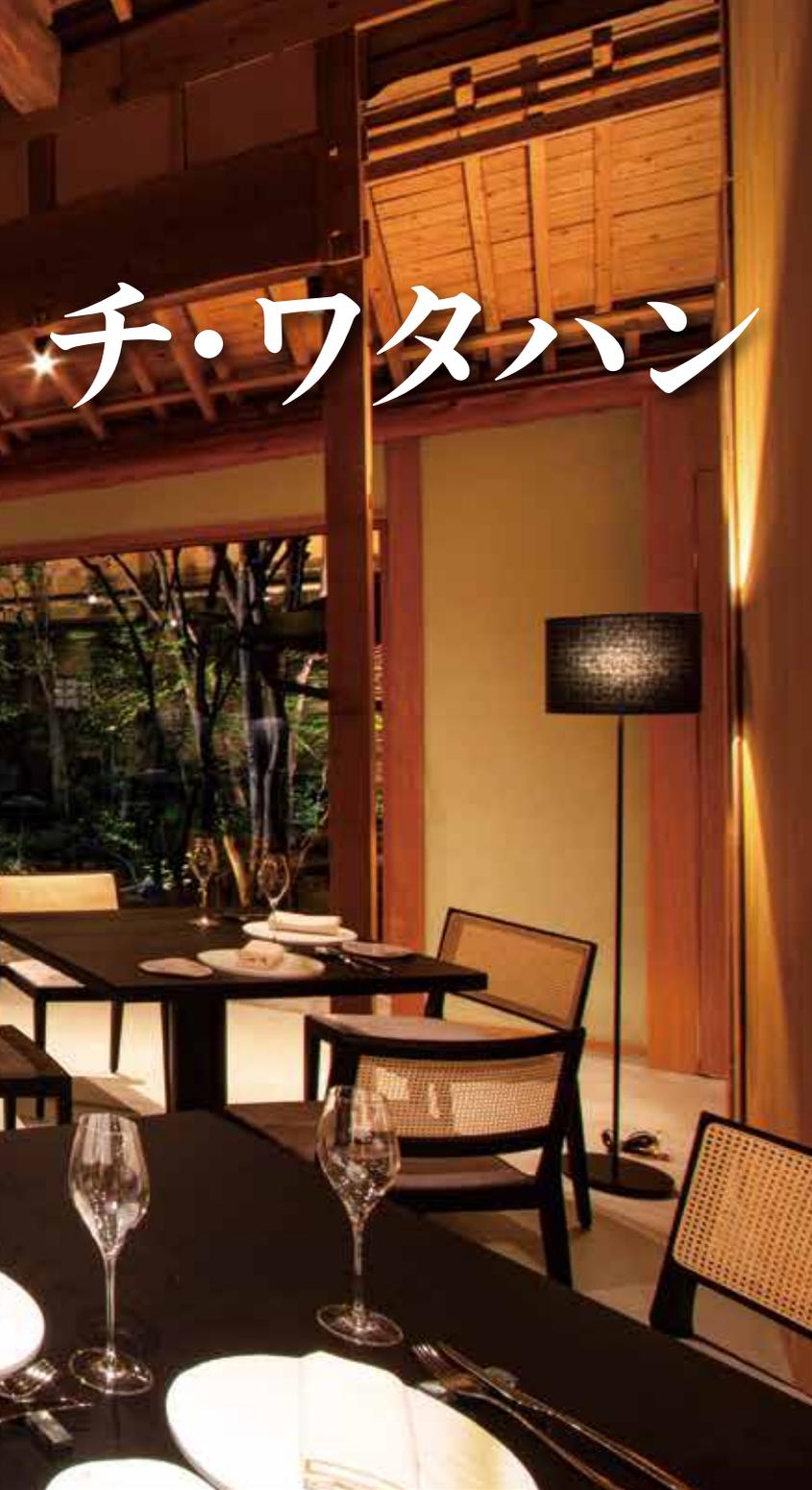


# チ・ワタハン



外観



エントランス



個室

約60年に亘り、数多くの財界人に愛されてきた老舗料亭「和多伴」。時の流れと変化を受けて、佐賀県古湯地区の人気温泉宿であるONCRIが前オーナーから「和多伴」を承継しました。

約1年という時間を経て、「和多伴」は新たな「Innovative French WATAHAN」へと生まれ変わり、新たな歴史を刻み始めました。

Watahan  
Innovative French

by Furuyu Onsen  
ONCRI

2019 10.10<sup>thu</sup> OPEN

# イノベーターティブ・フレン

by Furuyu Onsen ONCRI

古湯温泉ONCRI／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  
イノベーターティブ・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した。

レストラン内観

CONCEPT

もてなす

人のための

時空

繁華街の喧騒から離れ、  
緑豊かな日本庭園に流れる  
老舗料亭の系譜。料亭の精神  
をへもてなす人へもてなされ  
る人が作り出す時間と捉え、  
「もてなしの心」をスマートに  
満足させることのできる時間  
を提供します。庭の緑からの水  
や風の音に季節を感じる日本  
的な美意識の中、もてなしの  
中にある主客が心を通わず  
瞬間のために、あらゆるサービ  
スやデザイン、そして思わず  
笑みがこぼれるような美食を  
ご用意いたします。



Watahan  
Innovative French  
by Furuyu Onsen  
ONCRI



## 料理 CUISINE

古湯温泉 ONCRI / おんくのバー&レストラン「SEBRI / セブリ」の料理長吉武大輔がプロデュース。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洗練された料理をご提供いたします。

## 空間 SPACE

### ダイニングエリア

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いただけるオープンキッチンスタイルを採用しています。

OUTLINE

概要

店名 Innovative French WATAHAN  
by Furuyu Onsen ONCRI  
イノベーティブ・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

開業日 2019年10月10日(木)

営業時間 ランチ 11:30~15:00 (L.O 14:00)  
ディナー 18:00~22:00 (L.O 20:30)

定休日 火曜日

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

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

URL www.watahan-oncricom



アクセス ACCESS

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

お問い合わせ

イノベーティブ・フレンチ ワタハン  
by Furuyu Onsen ONCRI  
TEL:092-406-4975  
Mail:info@watahan-oncricom



PRODUCE

古湯温泉 ONCRI / おんくり

ぬる湯に浸かり時を忘れる、山峡の湯治リゾート

www.oncricom

佐賀県、脊振山の麓、カジカカエルや蛭が生息する清流と四季折々の野草・野鳥がさえずる山里の緑に囲まれた自然豊かな地域にあります。時を忘れるほど寛ぐことができ、時を忘れるほど夢中になれる宿が、「古湯温泉ONCRI / おんくり」です。

CHEF

吉武 大輔

YOSHITAKE DAISUKE

エグゼクティブシェフ



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。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。

個室

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エディングなど、多岐にわたるシチュエーションでご利用いただけます。