



L'Unique *labo*

HOTEL IL PALAZZO - *Fukuoka*

<https://ilpalazzo.jp>



Japan's first design hotel in 1989, designed by Shigeru Uchida and Aldo Rossi who is one of the leading Italian architects of the 20th century.

Shigeru Uchida (1943-2016), one of Japan's leading interior designers, began work on the HOTEL IL PALAZZO project in 1986, a time when Japan's economy was booming, cities were beginning to mature, ways of enjoying life, people's consciousness were gradually changing. It was also a time when the profession and function of interior designer has been recognized, and the distance between corporate activities and design began to shrink. The hotel is located across the Naka River from Fukuoka City's Nakasu district. HOTEL IL PALAZZO was planned at the beginning of the redevelopment of the area, and Uchida, who was appointed art director of the project, appointed the leading 20th century Italian architect Aldo Rossi for architectural design. The project was developed in collaboration with a number of international and Japanese creators. With the opening, Haruyoshi today has been transformed into a district with many restaurants, cafes, and hotels along the river.

日本を代表するインテリアデザイナー、内田 繁（1943-2016）が HOTEL IL PALAZZO のプロジェクトに着手したのは1986 年、日本では好景気の兆しとともに、成熟をはじめた都市や生活の楽しみ方、人々の意識も少しずつ変容し、インテリアデザイナーという職域と職能が認知され、企業活動とデザインの距離が縮まり出した時代でした。当ホテルの所在地は、九州最大の歓楽街である福岡市中洲地区から、那珂川を挟んだ対岸の春吉と呼ばれる地区。戦前は夜の盛り場として歴史のある場所でしたが、当時は衰退の一途を辿っていました。その地域の再開発の始まりに計画された HOTEL IL PALAZZO は、アートディレクターに就任した内田が、建築デザインに20 世紀を代表するイタリア人建築家、アルド・ロッシ氏と、国内外で活躍するクリエイターを起用し複合的コラボレーションで開発されました。これは、建築単体ではなくエリア開発のシンボルとしての拠点であり、本質的で正統なデザインの力によって地域を変えていく試みでした。

Pushing Creative Boundaries via the Idea of Four Bars

The four spaces in the separate building are the same size and shape, facing an road created within the site. Aldo Rossi wanted to create a space that reminds us of vernacular alleys found in old towns around the world — a vernacular space that stirs the heart. The initial plan was to use the space for restaurants, but Shigeru Uchida sought an idea truly unique to the hotel by pushing creative boundaries. His answer was to create “four bars”, designed by four distinct designers: Ettore Sottsass, Gaetano Pesce, Shiro Kuramata, and Aldo Rossi.

別棟の4つのスペースは、敷地内に設けられた路地に面して用意された同じ面積と形状のスペースでした。ロッシ氏は、敷地内に世界の古い街には必ずあるヴァナキユラーで人の心をわくわくさせる「路地」という空間をつくりたかったとのこと。当初は、そのスペースにいくつかの飲食店を点在させる予定であったが、もっとここにしかないものにしないと臨界点を超えられないのではないかと内田氏の問いに対する答えが「4つのバー」で エッソーレ・ソットサス、ガエターノ・ペッシェ、倉俣史朗、アルドロッシの異なった4人のデザイナーによりデザインされました。



Images credit: Nacása & Partners



Reconstructing former memories and goals. A Re-Design Project with a modern sensibility

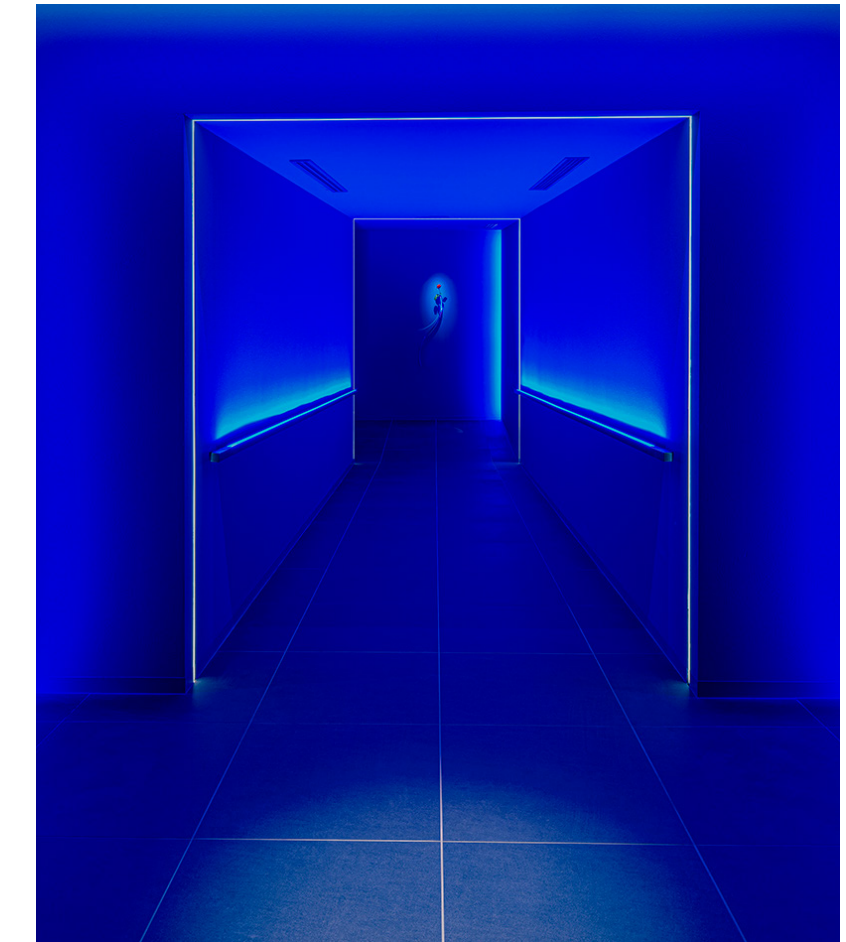
The worldview and values that Shigeru Uchida built together with Aldo Rossi are based on a philosophy that is not swayed by trends or hotel-like characteristics. Times have changed, but the architecture remains intact, and the essence of what design should aim for remains the same. In this Re-Design Project, we aimed to create a long-lasting design that inherits this essence.

内田が、アルド・ロッシ氏と共に築いた世界観と価値観は、流行やらしさに流されない理念があります。時代は変わりましたが、建築はそのまま残り、デザインの目指すべき本質は変わらない。この度のリデザインプロジェクトでは、その本質を継承した息の長いデザインを目指しました。

Re-design project, 2023

20 years after HOTEL IL PALAZZO establishment, the hotel was sold and as a result of several renewals based on management decisions at the time, it had become a facility with a different concept from when it was established . After 34 years, redesign was finally completed in 2023 by Uchida Design Inc., which pursues a wide range of design possibilities from interior design, architecture, furniture, and products in Japan and abroad, inheriting the philosophy of Shigeru Uchida.

HOTEL IL PALAZZO 創業から20 年後、当ホテルは売却され、当時の経営判断により幾度かのリニューアルを重ねた結果、創業当時とは違うコンセプトの施設となっていました。34年の時間を経て、内田繁の理念を継承し、国内外でインテリアをはじめ、建築から家具、プロダクトまで幅広くデザインの可能性を追求する内田デザイン研究所により 2023年に リ・デザインが完成しました。



Images credit: Satoshi Asakawa

L'Unique *labo*



L'Unique labo Grand Opening at Fukuoka

A new French restaurant, “L'Unique labo” open its door on September 14, 2025, on the site of the former chapel within the HOTEL IL PALAZZO.

At its founding, HOTEL IL PALAZZO featured 4 bars in its annex building. These bars quickly gained attention through the participation of world-renowned designers, becoming one of the hotel's defining symbols. As part of the second phase of HOTEL IL PALAZZO's “Re-Design” project, this annex is now being reborn. While preserving its history and spirit, a collaboration was realized by the world-renowned design studio atelier oï with Design director of HOTEL IL PALAZZO — Uchida Design Inc.

Designed as the intersection of “Unique = L'Unique” and “Laboratory = labo,” this space meticulously crafts every element—cuisine, ambiance, conversation, and service—around a counter with just eight seats, creating an experience reminiscent of a live performance.

HOTEL ILPALAZZO 敷地内のチャペル跡地に新たなフレンチレストラン「L'Unique labo」を2025年9月14日、グランドオープンいたします。創業当時、ホテルの別棟には4つのバーが設けられており、世界的デザイナーたちの参加によって一躍注目を集め、同ホテルを象徴する存在のひとつとなっていました。

今回、ホテル「Re-Design」第2期計画の一環として、この別棟を新たに生まれ変わらせるにあたり、当時の歴史と精神を受け継ぎながら、HOTEL ILPALAZZOのデザインディレクターである 内田デザイン研究所 のディレクションのもと、世界的に活躍するデザイン事務所 アトリエ・オイによるデザインが実現しました。

“唯一無二＝ L'Unique”と“実験室＝ labo”が交差する場所として設計されたこの空間では、わずか 8 席のカウンターを軸に料理・空間・会話・所作のすべてが緻密に構成され、まるで舞台を観ているようなひとときを創り出します。

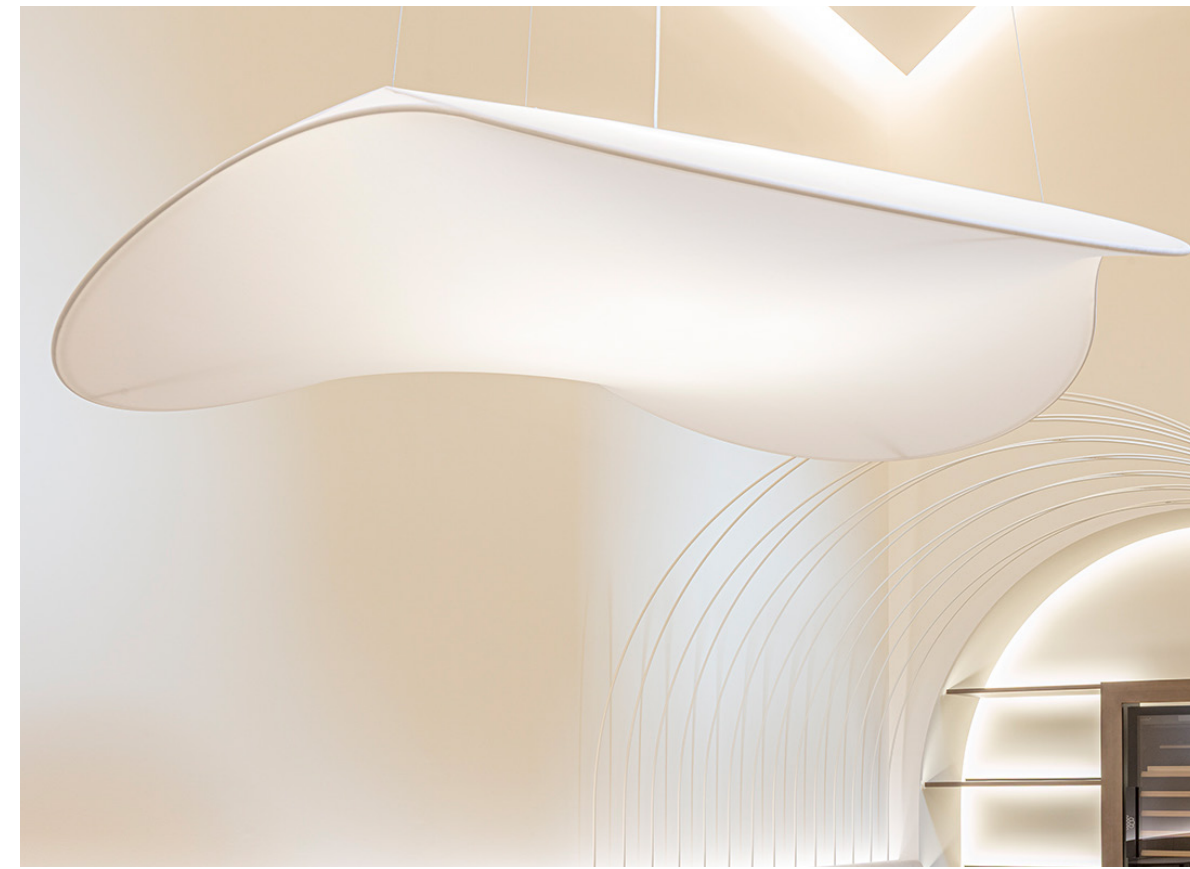
An immersive moment where architecture, gradient light, and culinary art converge in harmony

Bathed in shifting gradations of light, embraced by a sense of scale that transcends time, and enveloped in serene stillness — this space invites guests to step beyond the ordinary. Every element, from the chairs to the service wagons and lighting, has been originally designed by atelier oï, ensuring harmony in every detail. Together with the cuisine, the entire setting creates a truly unique experience.

The interior, expressed through the use of natural materials such as stone and marble, embraces a delicate gradation of soft whites, creating a seamless unity between form and atmosphere. Every detail reflects an unwavering pursuit of refinement, while the architectural beauty of Aldo Rossi's original design is celebrated and accentuated through a masterful play of light.

時間とともに移ろう光のグラデーション、現実の時間を忘れさせるようなスケール感、そして静けさが共存する空間設計。チェアやサービスワゴンに至るまで、家具や照明もすべて atelier oï によるオリジナルデザイン。料理そのものだけでなく、空間全体が“唯一無二の体験”として印象に残る場を創り上げています。

石や大理石といった自然素材を表現したインテリアは、柔らかな白のグラデーションにより、上質で一体感のある雰囲気を目指しました。また、アルド・ロッシが設計した建築の美しいファオルムを、光の演出によって最大限に引き立てることもこだわりました。



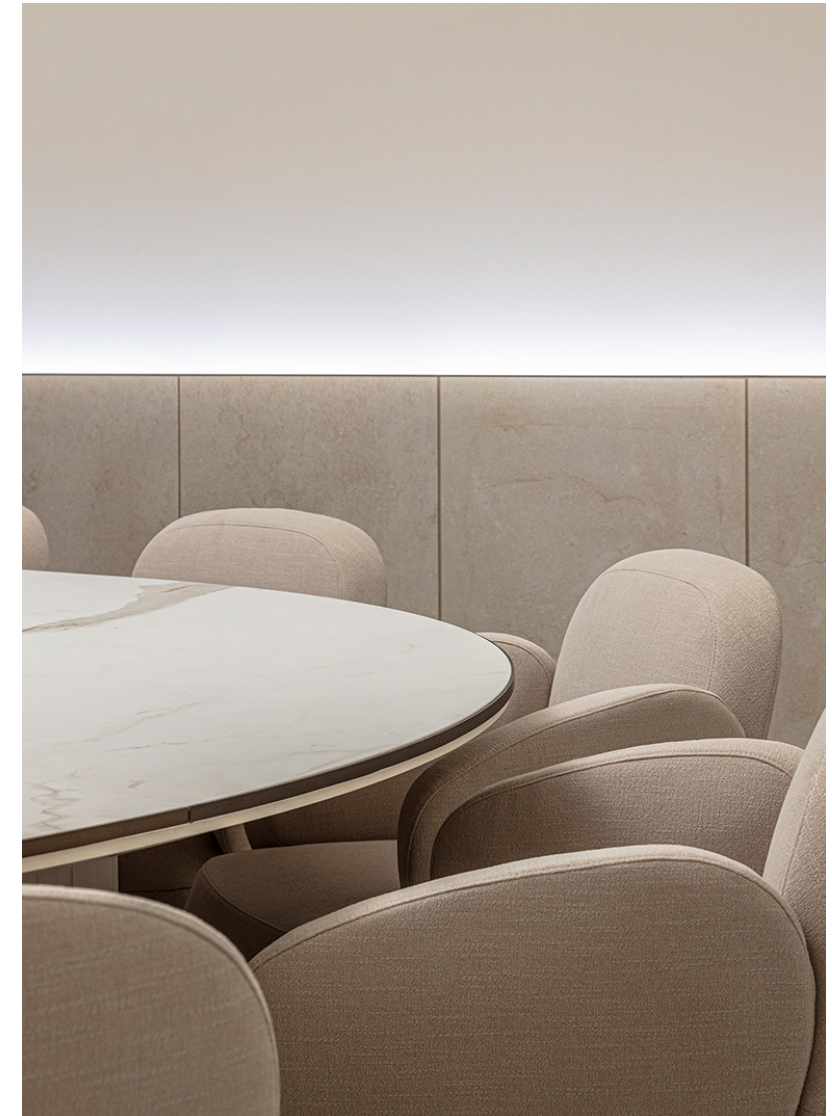
A rare encounter, where space, time, and taste dissolve into a singular moment

A fascinating experience, like watching a special stage unfold

The kitchen is designed not merely as a place for cooking, but as the central stage of the restaurant. Guests seated at the counter table experience a sense of immediacy, as if a stage performance is unfolding just before their eyes. Inspired by the floral imagery often featured in Chef Hamano's dishes, the pendant lights above the counter table are designed to evoke flowers, diffusing soft light throughout the space.

The lounge area is conceived as an abstract garden. Playful touches throughout the space aim to offer guests an experience akin to dining beneath flowers and then relaxing in the garden.

キッチンは単なる調理の場ではなく、レストランの中心として設計し、カウンターテーブルに座るお客様には、まるで目の前で舞台が繰り広げられているかのような臨場感を感じていただけます。濱野シェフの料理にしばしば取り入れられる花のイメージから着想を得て、カウンターテーブル上のペンダントライトは花を思わせるデザインとし、柔らかな光を空間に漂わせています。ラウンジは抽象的な庭園をイメージして構成。お客様には、花の下で食事を楽しみ、その後、庭でくつろぐような体験をお届けできるよう、空間全体には遊び心と詩的な要素が散りばめられています。



Images credit: Satoshi Asakawa



*Japan's first restaurant by
Masafumi Hamano, Michelin-starred
chef from Burgundy, France*

L'Unique labo offers only one course menu: "Menu L'Unique", an 11 dish culinary journey. Each plate and every bite are designed to deliver subtle shifts in flavor, unfolding like a graceful gradient. This evolving experience — savoring the fleeting changes from moment to moment — is the true allure of this course. With only 8 seats, the chef prepares each dish right before your eyes, close enough to sense the temperature and atmosphere of the cuisine. Playful elements are woven throughout the menu, creating a dining experience reminiscent of watching a live performance unfold before you.

メニューは、全11皿のコース「Menu L'Unique」のみ。ひと皿ごとに、そして一口ごとに味わいが少しずつ変化し、グラデーションのように移ろっていく。一瞬ごとの変化を楽しむことこそ、このコースの大きな魅力です。わずか8席のカウンターでは、シェフが温度感まで伝わる距離で調理を行います。また、コースの随所に遊び心ある仕掛けを織り込み、まるで目の前で舞台を観ているかのような時間を演出します。



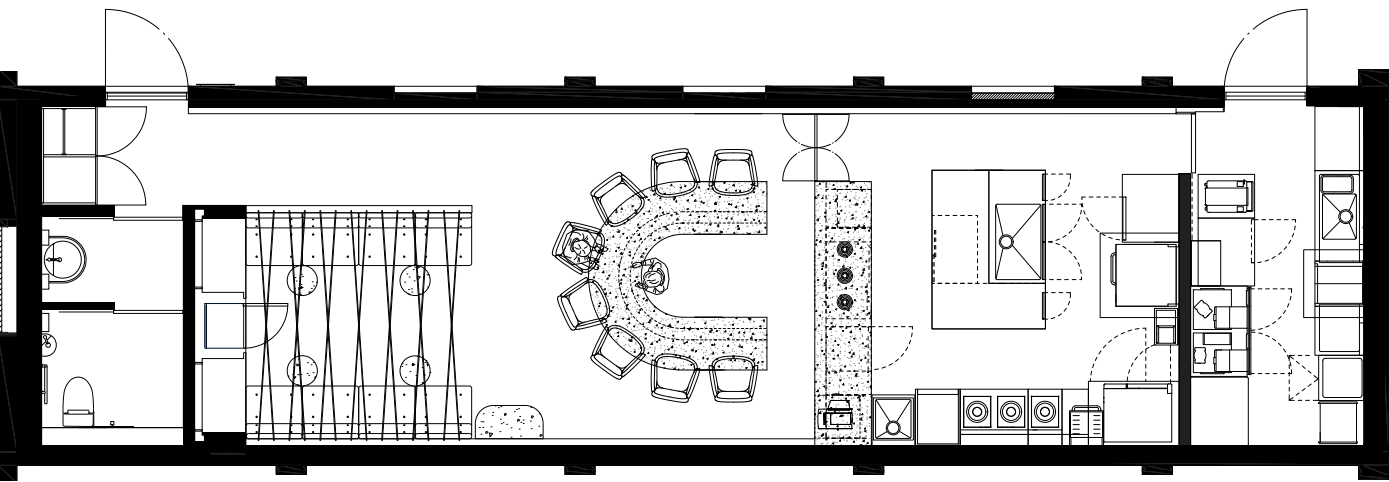
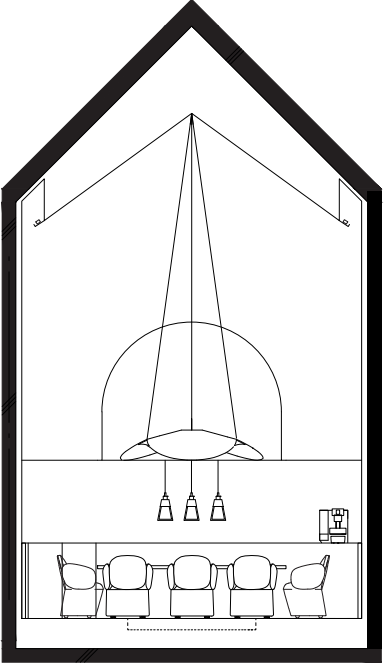
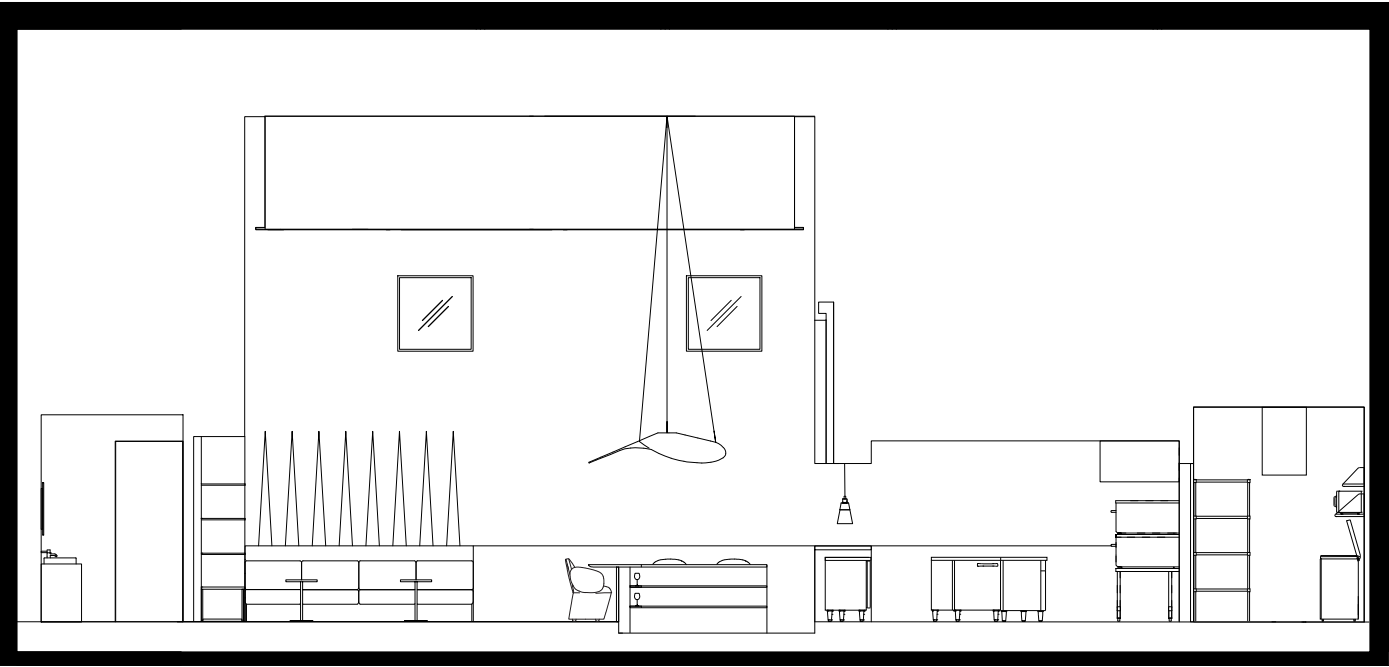
*A one-of-a-kind course where each bite
reveals a changing symphony of flavors*

The tableware features Bernardaud, a renowned French porcelain brand, and Kamachi Toho, a celebrated Arita porcelain maker cherished by top chefs worldwide. Every dish is thoughtfully paired with plates designed to bring out the most beautiful balance between the cuisine and the vessel. Chef Masafumi Hamano's signature approach — incorporating fruit into every dish — along with the delicate use of edible flowers as accents, adds seasonal expressions both in flavor and presentation. The result is a menu that evolves constantly, offering diners a multisensory journey through the changing seasons. *The course menu is updated every two months.

食器は、フランスの老舗磁器ブランド「Bernardaud（ベルナルド）」、世界のグランシェフが愛用する有田焼の名窯「カマチ陶舗」の白皿を中心に採用。一皿一皿が、料理と器のバランスが最も美しく映えるよう設計されています。さらに、シェフ濱野の代名詞ともいえる「すべての料理にフルーツを取り入れる」という独自のアプローチや、随所にエディブルフラワーをアクセントとしてあしらう演出により、味にも見た目にも、季節ごとの多彩な表情が映し出されるコースとなっています。 *コースメニューの内容は、2ヶ月ごとに変わります。



Project overview



Name: L'Unique labo
Location: 3 -13-1 Haruyoshi, Chuo-ku, Fukuoka, Japan
(within HOTEL IL PALAZZO)
Website: <https://lunique-labo.jp/en>

Owner: Ichigo
Operator: OneFive Hotels Inc.
Use: French Restaurant / Chef: Masafumi Hamano
Size/Seating Capacity: 88.27m² / 8 seats
Opening Date: September 14, 2025 (Closed irregularly)

Project Direction: Uchida Design Inc.
Design: atelier oi
Detailed design : Uchida Design Inc.
Design Collaboration:
Permits/Approvals, Equipment, Structure: SHO-SEKKEI Co., Ltd
Lighting Plan: ModuleX Inc.

Construction: meihan
FFE Production & Import: Kasumikobo Co., Ltd.
Kitchen Equipment: Nissho China

名称: L'Unique labo (リュニック・ラボ)
所在地: 福岡市中央区春吉3丁目13-1
(Hotel IL PALAZZO敷地内)
ホームページ: <https://lunique-labo.jp/>

事業主: いちごグループ
運営: ワンファイブホテルズ株式会社
用途: フレンチレストラン／シェフ: 濱野雅文
規模・席数: 88.27m²／8席
オープン日: 2025年9月14日(日) 不定休

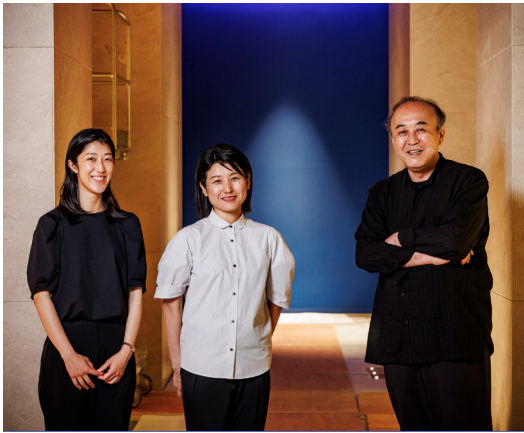
ディレクション: 株式会社内田デザイン研究所
デザイン: atelier oi (アトリエ・オイ)
実施設計: 株式会社内田デザイン研究所
設計協力:
許認可協議・設備・構造: 株式会社翔設計
照明計画: 株式会社モデュレックス

施工: 株式会社メイハン
FFE製作・輸入: 株式会社霞工房
厨房設備: 株式会社日商物産

Uchida Design Inc. / 内田デザイン研究所

A design studio established by an interior designer, Shigeru Uchida. While carrying on Uchida's philosophy and design principles, the firm has developed a wide range of activities in Japan and abroad, and is highly regarded for its design methodologies that integrate modernity and Japanese culture, such as proposals that cross the boundary between art and design, and new forms of the tea room. In recent years, the firm has been practicing design that integrates history, society, and culture, such as rethinking community, society, and tourism through hotel design. Currently headed by Kiyoshi Hasebe, the firm is developing new activities based on the organic integration of direction and design.

インテリアデザイナー内田 繁の創設したデザイン事務所。内田のデザイン理念を継承し、内外で幅広い活動を展開するほか、アートとデザインの境界を越える提案、新しい茶室のかたちなど、現代と日本文化を融和させたデザインの方法論が高く評価されている。近年では、ホテルのデザインから地域・社会・観光を再考するなど、歴史・社会・文化を統合するデザインを実践している。現在、長谷部匡が代表を務め、ディレクターとデザイナーの有機的統合から新たな活動を展開しつつある。



atelier oï / アトリエ・オイ

atelier oï, founded in 1991 in La Neuveville, Switzerland, by Aurel Aebi, Armand Louis, and Patrick Reymond, embodies a team spirit and a deep connection to materials. With a transdisciplinary team of 40, the trio merges architecture, interior design, product design, and scenography, reinterpreting natural phenomenon and artisanal craftsmanship. Their global recognition includes multiple awards and collaborations with various international brands, alongside humanitarian projects in Cambodia.

atelier oïは、1991年にスイスのラ・ヌーヴヴィルでオーレル・エビ、アルマン・ルイ、パトリック・レイモンの3名によって設立。その活動は、チームワークの精神と素材との深い結びつきを体現している。40名からなる多分野にわたるチームで、建築、インテリアデザイン、プロダクトデザイン、セノグラフィーを融合させ、自然現象や職人技を再解釈しながら、分野の垣根を越えた活動を展開している。カンボジアでの人道的プロジェクトの取り組みの他、数々の受賞歴や多岐にわたるグローバルブランドとのコラボレーションを通じて、世界的な評価を得ている。



Masafumi Hamano / 濱野 雅文

Masafumi Hamano was born in 1975 as the son of tomato farmers in the city of Itoshima in Japan's Fukuoka Prefecture. After graduating from Nakamura Culinary School, he trained for eight and a half years at La Rochelle in Tokyo. He then travelled alone to France, where he trained in several restaurants before establishing his own restaurant as owner and chef in Saint-Amour Bellevue. In 2018 his restaurant earned two Michelin stars, and continued to do so for six consecutive years until he returned to Japan in 2023. Upon his return, he assumed the role of Corporate Executive Chef at OneFive Hotels Co., Ltd., overseeing the culinary direction and supervising kitchen operations across the company's hotels nationwide.

1975 年、福岡県糸島市のトマト農家に生まれる。中村調理製菓専門学校を卒業後、東京「ラ・ロシェル」にて 8 年半修行。その後単身渡仏し、フランスの複数のレストランで修行後、Saint-Amour Bellevue にてオーナーシェフとして独立。2018 年にはミシュラン二つ星を獲得し、2023 年に日本に帰国するまで、6 年間二つ星を獲得し続ける。帰国後はワンファイブホテルズ株式会社のコーポレートエグゼクティブシェフとして、同社が展開する全国のホテルにて調理部門を監修。



Press contact

Uchida Design Inc.

104,1-7-7 Hiroo,
Shibuya-ku,Tokyo
150-0012 Japan

+81-3-6427-2739

<https://www.uchida-design.jp>
saga@uchida-design.jp / Reina Saga
@uchidadesign.inc

atelier oï

Route de Bienne 31
2520 La Neuveville
Switzerland

+41-32-751-56-66

<https://www.atelier-oi.ch>
press@atelier-oi.ch
@atelier_oi

L'Unique labo

<https://lunique-labo.jp>
@lunique_labo

[Download Link](#)

Press Kit