Make More Sustainable
サステナブルインフラの「いちご」

2026年11月4日
いちご株式会社
www.ichigo.gr.jp

当社が保有する「HOTEL IL PALAZZO（ホテル イル・パラッツォ）」の薪火レストラン「SMOKE DOOR Haruyoshi Saryo」ー9月20日より営業中

当社は、人々の豊かな暮らしを支える「サステナブルインフラ企業」です。
心を込めて現存不動産に新しい価値を創造する、心築（しんちく）を軸とした事業モデルを展開しています。

当社が保有し、「Re-Design」プロジェクトを経て、2023年にオープンした「ホテル イル・パラッツォ」（福岡県福岡市、https://ilpalazzo.jp）に、本年9月20日（日）、薪火レストラン「SMOKE DOOR Haruyoshi Saryo」がオープンいたしました。

「SMOKE DOOR」は、2022年に当社のライフスタイルホテル「THE KNOT YOKOHAMA」に誕生した薪火レストランです。地域に根ざした店づくりを重ね、レストランを目的にホテルへ足を運ぶお客さまも増えるなど、ホテルと地域を結ぶ場となってきました。横浜で育まれたこのつながりから、このたび、同じく当社が保有する「ホテル イル・パラッツォ」に出店いただく運びとなりました。



「SMOKE DOOR Haruyoshi Saryo」は、あらかじめ決めた調理法に食材を当てはめるのではなく、熾火、直火、遠火、燻製と、食材の特徴や状態に合わせて火の使い方を変える薪火レストランです。九州の豊かな食材に、日本の調味料や食文化に受け継がれてきた味わいを重ねた、この場所ならではの一皿がコースで提供され、ドリンクには九州の酒を取り入れたペアリングも用意されています。

店内は、木・石・鉄など素材そのものの質感を生かし、自然素材と火の光によって空間の表情が生まれる設計です。薪火を間近に望むカウンター9 席では、料理人が火を操る手元や熾火から立ち上がる煙、食材が焼ける音や香りまで、料理が仕上がる過程まで楽しむことができます。

■ シェフ プロフィール

Head Chef : 柏村 未来斗（かしむら みくと）

28 歳。19 歳で料理の世界に入り、東京都内のフレンチや和食の現場で約 6 年間経験を積む。その後、オーストラリアとスペインへ渡り、薪火料理を学ぶ。

帰国後は SMOKE DOOR に加わり、Executive Chef のタイラーと出会う。アメリカで培われた薪火の扱い方や調理技術を学び、今回、SMOKE DOOR Haruyoshi Saryo の Head Chef に就任。

Executive Chef : Tyler Burges

米国の料理学校 CIA（Culinary Institute of America）を卒業後、複数の星付きレストランで経験を重ね、薪火料理を中心とするミシュラン三ツ星レストランで Executive Sous Chef を務めました。熾火を中心に、炎、遠火、煙、灰まで薪火台全体を使い、食材の持ち味を引き出す技術を培っています。

日本の食材や食文化に惹かれ、2020 年に日本への移住を決意。2022 年の SMOKE DOOR 横浜開業時から Executive Chef を務め、2023 年に開業した SMOKE DOOR Lake Tahoe Saryo でも料理を率いています。同店は 2025 年、「USA TODAY 10Best Readers' Choice Awards」の Best New Restaurant 部門で全米第 4 位に選出されました。

現在も日本と米国を行き来し、それぞれの土地に根づく薪火料理を追求しています。










■ **店舗概要**

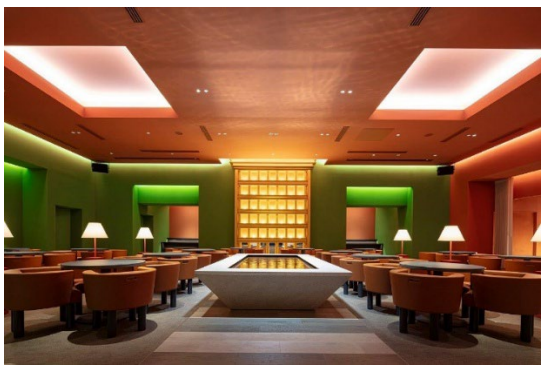
レストラン名： SMOKE DOOR Haruyoshi Saryo（スモークドア ハルヨシサリョウ）
所在地　　： 福岡市中央区春吉３丁目１３－１（HOTEL IL PALAZZO 敷地内）
アクセス　　： 福岡市営地下鉄空港線「中洲川端」駅から徒歩約７分、
　　JR「博多」駅からタクシーで約６分
営業時間　　： 17:00～23:00（最終入店 21:30）
定休日　　： 不定休
席数　　： 33 席（カウンター9 席、テーブル 24 席）
コース　　： 13,500 円～（税込）※別途サービス料 10%
ペアリング　： アルコールペアリング・ノンアルコールペアリング
予約サイト　： https://www.tablecheck.com/shops/haruyoshisaryo-smokedoor/reserve

■ **「Re-Design」プロジェクト**

20 世紀を代表する世界的な建築家イタリア人のアルド・ロッシ氏と日本を代表するインテリアデザイナー内田繁氏のタッグにより、日本初のデザインホテルとして 1989 年に誕生したホテル イル・パラッツォは、福岡市の春吉地区が持つそれまでのイメージを一変させ、都市における建築デザインの力を示したことでも評価されました。
当社は、内田繁氏の逝去後も同氏の思いやデザインの理念を受け継ぐ内田デザイン研究所（www.uchida-design.jp）をパートナーに、大規模改修を進め、歴史的建造物としての価値を再認識し、当初の理念を承継した「Re-Design プロジェクト」によって、ホテル イル・パラッツォは、再び新たな時代を歩んでいます。

「Re-Design」プロジェクトにおけるストーリーを当社 HP に公開しています。是非ご覧ください。

「Re-Design」プロジェクト
「HOTEL IL PALAZZO」
www.ichigo.gr.jp/business/il_palazzo



※ 本リリースに関するお問合せ先　いちご広報担当　03-4485-5515

以　上