



新店情報/飲食店/名古屋

名古屋初出店！大阪発“昼飲みの聖地”「大衆酒場 フレンチマン」 「大名古屋ビルヂング」に4月1日(水)オープン

シェフ考案の本格フレンチが1品198円～、ウニ&イクラ、フォアグラもお手軽価格で

■ メディア内覧会のお知らせ ■

開催日時：2026年3月31日(火) 12時30分スタート (所要時間約1時間30分)

開催場所：大衆酒場 フレンチマン 名古屋店

(愛知県名古屋市中村区名駅3丁目28番地12号 大名古屋ビルヂング3階)

内容：店舗・料理撮影、業態・メニュー説明、試食のご提供、担当者インタビュー

申し込みフォーム：<https://forms.gle/CqemxFzrGzWTyYe28>



お申し込みフォーム

飲食店を展開する有限会社らくちん(本社：京都府京都市、代表取締役：渡辺 哲也)は2026年4月1日(水)、気軽にビストロ料理を楽しめる「大衆酒場 フレンチマン 名古屋店」(愛知県名古屋市中村区名駅3丁目28番地12号 大名古屋ビルヂング3階)をオープンします。オープン前日の3月31日(火)に、メディア関係者の皆様を対象とした内覧会を開催しますので、取材のご検討をお願い致します。



青いのれんが目印の店舗(大阪駅前第3ビル店)



「うにとイクラの冷製パスタ」(2,728円)



「フォアグラとステーキ」(2,420円)

■ 昼飲みの聖地「大衆酒場 フレンチマン」が名古屋初出店！

※価格は全て税込

「大衆酒場 フレンチマン」は、京都駅前に2014年オープンしたフレンチビストロ「フレンチマン」の新業態として、2020年10月に1号店を新大阪にオープン。大阪市内中心に関西で7店舗、東京に1店舗を展開しています。今回オープンする名古屋店は、東海エリア初出店となります。フレンチと大衆酒場を掛け合わせ、フレンチシェフが考案した本格的な料理を1品198円～というリーズナブルな価格でご提供します。

2大看板メニューは、こぼれ落ちるほどウニとイクラを盛り付けた「うにとイクラの冷製パスタ」(2,728円)、フォアグラのソテーと黒毛和牛のステーキに赤ワインベースのトリュフソースで仕上げた「フォアグラとステーキ」(2,420円)。ショーケースに並ぶ「小皿料理」(常時8～10種類、198円～)やフレンチの技法を使った料理をワンハンドでカジュアルに楽しめる「串焼き」(8種類、1本308円～)など小ポーションのメニューも豊富にそろえ、おひとり様や2軒目使いとしてもご利用いただけます。

平日11時～17時は、ボトルワインが20%オフやドリンク4種類(ビール・ハイボール・レモンサワー・翠ジンサワー)がお得になるハッピーアワーを実施。若い世代や女性を中心に多くのお客様にご来店いただき、「昼飲みの聖地」として親しまれています。

■ 店舗概要

店名：大衆酒場 フレンチマン 名古屋店

電話番号：052-526-7008

所在地：愛知県名古屋市中村区名駅3丁目28番地12号 大名古屋ビルヂング3階

営業時間：11:00～23:00 (LO22:00)

定休日：施設休館日に準じる

席数：26席(カウンター=12席、テーブル=14席)

客単価：3,200円

店舗面積：62.52平方メートル

< 取材に関するお問い合わせ >

『大衆酒場 フレンチマン 名古屋店』広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

■フードメニュー

フレンチシェフが考案した手軽に楽しめるビストロ料理を約50種類ラインナップ。



フレンチマンの肉盛り
(シャルキュトリー)1,650円
ワインのお供にイチオシ。シャルキュトリーは、店内で熟成させています。単品でもご注文OK。



エビとアボカドのアメリカーナピザ
1枚1,540円・ハーフ1,056円
名古屋店限定メニュー。オマールエビなどでとった濃厚なアメリカーナソースとアボカドがベストマッチ。



牛すじ赤ワイン煮込み
748円
フランス・ブルゴーニュ地方の郷土料理。リピーターの多い一品。石窯バケット(220円)を追加するのもおすすめ。



ホールチーズのクリームパスタ
L 1,408円、M 968円
ホールチーズに熱々のパスタを絡めるパフォーマンスは必見。温泉たまごやベーコンなどでカスタマイズも。

【小皿料理】1品198円～のリーズナブルな一品料理がショーケースにスタンバイ。

難しいと思われがちなフレンチもどんな料理か一目瞭然。注文しやすいと好評。

キャロットラペ 198円	まるごと塩トマト 528円
ホタテの冷製ちawanむし 572円	明太子クリームチーズ 572円
イクラガーリックマリネ 638円	など常時8~10種類



ショーケースに並ぶ一品料理

【串焼き】1本から注文OK。フレンチの料理をワンハンドの串焼きに仕上げました。

ワインとのリアージュをお楽しみください。

牛タンとだいこん(わさびクリームソース) 572円
つくね(ブルーチーズソース) 572円
えびのカダイフ焼き 418円 など全8種類



カジュアルに楽しめる串焼き

■ドリンクメニュー

生ビール(605円～)、ハイボール(418円～)、生レモンサワー(418円～)、グラスワイン(418円～)など定番から、りんごが香るさっぱり風味の「仏男のアップルハイボール」(528円)、フルーツビネガーとクラフトジンの爽やかな味わいの「シュラブサワー」(3種類、528円)、フランス・ブルターニュ地方の伝統的な漬込酒でオレンジとコーヒー豆を漬け込んだ自家製ブランドのカクテル「コーヒーとオレンジトニック」(605円)などオリジナルドリンクまで約40種類。



なみなみスパークリング(913円)

■店舗内装について

水色ののれんが目印。高級なイメージのあるフレンチを大衆酒場のように気軽に楽しんでほしいと調理する様子が見えるライブ感のあるカウンターを設置。おひとり様や女性のお客様もご利用していただきやすい、開放感があり、明るい雰囲気のお店です。

名古屋はテーブル席を10席設け、グループでもゆっくりお過ごしいただけます。



大阪駅前第3ビル店

■運営会社

社名：有限会社らくちん
代表取締役：渡辺 哲也
本社所在地：京都市中京区烏丸東入西押小路町109-2
設立：2004年12月24日
業務内容：飲食店運営(全12店舗)
「京都・フレンチマン本店」1店舗(京都駅)
「大衆酒場 フレンチマン」9店舗
(アルデ新大阪店、大阪駅前第3ビル店、大阪駅前第4ビル店、天王寺店、なんばウォーク店、神戸さんちか店、渋谷サクラステージ店、姫路店、名古屋店)
「鮪 料理なかた」1店舗(京都・八条口) 「食道萬きち」1店舗(京都・八条口)

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

『大衆酒場 フレンチマン 名古屋店』広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp



【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@rapple.co.jp

お申し込みフォーム : <https://forms.gle/CqemxFzrGzWTyYe28>



「大衆酒場 フレンチマン 名古屋店」メディア内覧会のご案内

- ◇日時 : 2026年3月31日 (火) 12時30分スタート (所要時間約1時間30分)
- ◇場所 : 大衆酒場 フレンチマン 名古屋店
(愛知県名古屋市中村区名駅3丁目28番地12号 大名古屋ビルディング3階)
- ◇内容 : 店舗・料理撮影、業態・メニュー説明、試食のご提供、担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

3月30日(月)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

御社名

貴媒体名/番組名

御名前

計 () 名

掲載・放送予定日

2026年 () 月 () 日

TEL

E-mail

当日携帯電話

御撮影

有 (スチール/ムービー) ・ 無

個別取材

有 ・ 無

備考