

開店前から閉店まで行列が絶えない“お気軽ビストロ”、待望の梅田2店目「大衆酒場 フレンチマン 駅前第4ビル店」4月28日(金)オープン 店舗限定「黒毛和牛とアワビのステーキ」やフレンチメニュー30種類以上

■ メディア内覧会のお知らせ ■

開催日時：2023年4月26日(水)17時開始、21時終了（時間内はいつでもご来店いただけます）

開催場所：大衆酒場 フレンチマン 駅前第4ビル店（大阪市北区梅田1丁目11-4大阪駅前第4ビル地下2階）

京都市内を中心に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2023年4月28日(金)、気軽にビストロ料理を楽しめる「大衆酒場 フレンチマン 駅前第4ビル店」(大阪市北区梅田1丁目11-4大阪駅前第4ビル地下2階)をオープンします。オープンに先立ち、4月26日(水)にメディア内覧会を開催します。



青いのれんが目印の店舗



名物の「ウニとイクラの冷製パスタ」



駅前第4ビル限定
「黒毛和牛とアワビのステーキ」

■ 行列が絶えない「大衆酒場 フレンチマン」、待望の梅田エリア2店目！

「大衆酒場 フレンチマン」は、2014年オープンのフレンチビストロ「Bistroフレンチマン」(京都)の新業態として、2020年10月、新大阪に1号店をオープン。梅田、東京・虎ノ門、天王寺に店舗を展開し、駅前第4ビル店は5店舗目となります。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手作りメニューをカウンターでお気軽にお楽しみいただけます。フレンチの技法を使った本格的な料理を1品198円からのリーズナブルな価格で提供しています。店舗前には、開店前から閉店まで、若い世代のお客様を中心に行列が絶えないほど多くのお客様にご来店いただいています。

駅前第4ビル店では、海鮮を中心にメニューを考案。名物の「ウニとイクラの冷製パスタ」(2,728円)を筆頭に、駅前第4ビル店限定の「黒毛和牛とアワビのステーキ」(1,738円)、「本マグロのタルタル」(715円)、ムール貝ハーブ塩ゆで(748円)などをご用意。また、海鮮に合うドリンクメニューとしてジャパニーズジンを使用した「漬込みジン」をご用意。爽やか柑橘系から深みのある香りをお試しください。

そのほか、ホールチーズにパスタをからめて仕上げる「ホールチーズのクリームパスタ」(770円～)、バターを効かせた「ひとくち焼きウニぎり」(385円)など30種類以上のメニューをそろえています。食材によって異なるソースをかけて提供する「串焼き」(8種類、1本275円～)や、ショーケースに日替わりで並ぶ「小皿料理」(約20種類、198円～)など小ポーションのメニューも豊富にそろえ、お一人様や2軒目使いとしてもご利用いただけます。 ※価格は全て税込です

■ 店舗概要

店名：大衆酒場 フレンチマン 駅前第4ビル店
所在地：大阪市大阪市北区梅田1丁目11-4大阪駅前第4ビル地下2階
電話番号：06-6225-7443
営業時間：平日＝13時～22時30分、土曜・日曜・祝日＝11時～22時30分
席数：20席(全てカウンター) 客単価：3,000円
店舗面積：13.2坪 定休日：施設休館日に準じる

< 取材に関するお問い合わせ >

メディア内覧会 概要

日 時 : 2023年4月26日(水) 17時開始、21時終了 (時間内はいつでもご来店いただけます)
 場 所 : 大衆酒場 フレンチマン 駅前第4ビル店(大阪市北区梅田1丁目11-4大阪駅前第4ビル地下2階)
 内 容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供、担当者インタビュー

■フードメニューのご紹介

フレンチの技法を使った本格ビストロ料理から手軽な小皿料理まで30種類以上をそろえています。



ホールチーズのクリームパスタ
(770円～)



本マグロのタルタル
(715円)



素材に合わせたソースを
かけて提供する「串焼き」



ショーケースに並んだ
日替わりの小皿料理

【串焼き】うずらベーコンとプチトマト (バルサミコソース) 275円 牛タンと大根 (わさびクリームソース) 385円
 鶏ももと白ネギ (柚子こしょうサルサソース) 308円 鶏レバーの赤ワインたれ焼き 385円 など全8種類
 【小皿料理】野菜の生春巻 308円 玉子のフライ トリュフ風味 385円 タコ足のガリシア風 572円
 ホタテの冷製茶わんむし 418円 イクラガーリックマリネ 462円 など日替わりで約20種類

■ドリンクメニューのご紹介

生ビール (605円)、ハイボール (418円)、レモンサワー (418円)、「翠ジンソーダ」
 (プレーン=385円、生姜・ゆず・梅干し=440円) などスタンダードなものから、「ローズ
 マリーとライム」「ルバーブとオレンジ」「焙煎コーヒー豆」の3種類をそろえる自家製の「漬込
 みジン」(ロック・ソーダ割、各440円) まで約40種類をご用意しております。



自家製「漬込みジン」

■店舗内装について

水色ののれんが目印で、厨房でシェフが調理する様子が見えるライブ感のあるカウンターを
 設けています。高級なイメージのあるビストロ料理を大衆酒場のように気軽に楽しんでほし
 いとカウンターのスタイルにこだわっています。お一人様や女性のお客様にも利用していただ
 きやすいよう、店内は開放感があり、明るい雰囲気作りを心掛けています。



梅田・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 ウェブサイト : <https://www.rakuchin-kyoto.com/>
 業務内容 : 飲食店運営(全9店舗)
 「Bistroフレンチマン本店」1店舗 (京都駅) 「フレンチマンJr.」1店舗 (京都・四条烏丸)
 「大衆酒場フレンチマン」5店舗(新大阪、駅前第3ビル、駅前第4ビル、天王寺、東京・虎ノ門)
 「パッタイ専門店 香女 (スパイスガール)」1店舗 (デリバリー)
 「鮎・料理 なかた」1店舗 (京都・四条烏丸)

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』 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp



【ご出席返信用紙】

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

お申し込みフォーム : ●●●●●

お申し込み用QRコード

「大衆酒場 フレンチマン 駅前第4ビル店」メディア内覧会のご案内

- ◇日時 : 4月26日(水) 17時開始、21時終了(時間内はいつでもご来店いただけます)
※ご都合が悪い場合は、別日程でもご取材いただけます。スケジュール等ご相談ください。
- ◇場所 : 大衆酒場 フレンチマン 駅前第4ビル店
(大阪市北区梅田1丁目11-4大阪駅前第4ビル地下2階)
- ◇内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
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

2023年4月25日(火)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。

来店時間 () 時 () 分

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 計 () 名

掲載・放送予定日 2023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