

名古屋・丸の内に、日常の一皿から特別な日のフレンチまで楽しめる3店舗が誕生

DIAフードマネージメントが「BISTRO DIA」「SALON de M」を10月26日、「Restaurant Live the DIA」を11月2日に開業予定

北浜キャピタルパートナーズ株式会社の連結子会社であるDIAフードマネージメント合同会社は、名古屋市中区丸の内に、フランス料理を軸とした3店舗を開業する予定です。1階の「BISTRO DIA（ビストロ ダイア）」と「SALON de M（サロンド エム）」は2026年10月26日、2階の「Restaurant Live the DIA（レストラン ライブ ザ ダイア）」は同年11月2日のオープンを予定しています。

総料理長・水口大輔が大切にするのは、地産地消。愛知・岐阜・三重の豊かな食材と生産者の想いを、フランス料理の伝統技術と自由な発想で一皿に込めます。仕事の合間のランチから、一日の終わりにくつろぐひととき、そして人生の大切な日の食事まで。ひとつの建物に、それぞれの時間に寄り添う3つの食の空間が生まれます。



3店舗の名前を掲げた店舗看板。日常の食事から特別な日のひとときまでお迎えます。

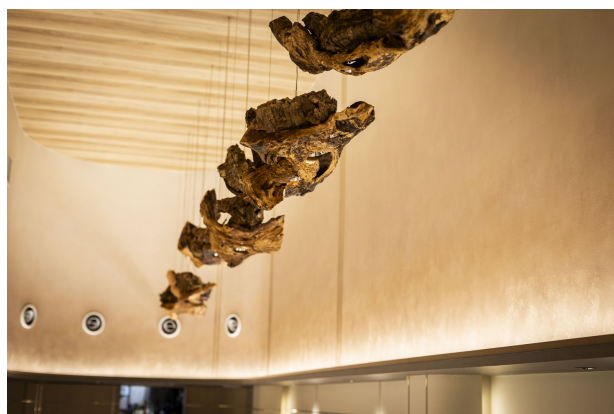
Restaurant Live the DIA 五感で味わう10席のライブカウンター

2階の「Restaurant Live the DIA」では、料理人の所作、調理の音、立ちのぼる香り、そして会話までを楽しめる食体験をお届けします。白を基調としたフルフラットのテーブルにはIHを組み込み、一皿ずつ、お客様の目の前で仕上げます。

1階から階段を上がると目に入るのは、高い天井と、吉野で育った樹齢220年の桜の幹を用いたダウンライト。木の表情を生かした灯りが、これから始まる食事への期待を高めます。その先には奥行きのある白いカウンターと、ペアリングの出番を待つワイングラスが並びます。席に用意されたシェフとスタッフからのメッセージにも、ぜひ目を向けてみてください。



2階「Restaurant Live the DIA」のライブカウンター。料理が目の前で仕上がる、10席の空間。



樹齢220年の桜の幹を用いたダウンライトが、特別な食事の時間を彩ります。



一皿ごとのペアリングに合わせ、出番を待つワイングラス。

東海の食材と生産者の想いを一皿に

料理は、愛知・岐阜・三重の食材を中心に、その魅力を引き出す構成に。コースの一例「愛知の大地と三河湾の恵みを味わう、季節のコース」では、3種の前菜から始まり、愛知のブランド豚「ヴィトン・保美豚」と岐阜の「信長柿」を使った西洋風麻婆豆腐、一色産の鰻を使ったシェフのスペシャリテ、西尾抹茶のマドレーヌや生チョコレートなど、全10品をお楽しみいただけます。



Restaurant Live the DIAの料理とデザートを提供例。上段は料理、下段はデザート。内容は季節や仕入れ状況等により異なります。



目の前で仕上げる料理の一例。食材の香りや調理の音も、ライブカウンターならではの楽しみです。



ライブカウンターで、お客様の目の前で一皿ずつ料理を仕上げる水口総料理長とスタッフ。



料理に合わせて仕立てるノンアルコールペアリングの一例。

一皿ごとに寄り添うペアリングも、食事を彩る大切な要素です。アルコールのペアリングは総支配人・シニアソムリエの新美晃が、ノンアルコールのペアリングは総料理長の水口大輔が担当します。

地元・常滑のワインを常滑焼の酒器で味わう組み合わせも提供例のひとつ。料理と飲み物、器を通して、東海の土地の魅力を感じていただけます。お酒を飲まれる方にも、飲まれない方にも、料理と一緒に味わう楽しみをご提案します。

※コース内容、食材、飲み物は提供例です。実際の内容は季節や仕入れ状況等により異なります。

BISTRO DIA フレンチを気軽に楽しむランチとディナー

1階は、洞窟の奥に佇むような、落ち着いた大人の空間。同じフロアで時間帯を分け、ランチとディナーは「BISTRO DIA」、21時からは「SALON de M」として営業します。



洞窟の奥へと誘うような、1階のエントランス。



1階のカウンター。時間帯に応じて、ビストロとサロンの2つの表情を楽しめます。

「BISTRO DIA」のランチは、12種類のフレンチデリプレートを1,980円（税込）でご用意します。プレートを中心に、追加料金でパスタ・魚料理・肉料理・デザートを自由に組み合わせられるスタイル。その日の気分や過ごし方に合わせて、お好みのランチをお楽しみいただけます。

17時30分から20時30分までのディナータイムには、ジビエ料理やパスタ、480円からのフレンチおばんざいなど、多彩な料理をご用意します。仕事帰りに仲間と食卓を囲む日にも、気軽にフレンチを楽しみたい夜にも。水口シェフが率いるDIAの世界観を、身近に感じられるお店です。

SALON de M フレンチおばんざいとお酒 音楽にくつろぐ夜

21時からは「SALON de M」へ。セット料金で、お酒とともにカウンターに向こうに並ぶフレンチおばんざいから、お好みのものを選んで楽しめます。女将・今野真希がお迎えする空間で、一日の終わりに心ほどけるひとときをお過ごしください。



「SALON de M」女将の今野真希。

1階では、ピアノとサックスの生演奏を1日2回披露する予定です。料理とお酒に音楽が重なり、会話の合間にも心地よい余韻が広がります。



ピアノとサックスによる生演奏の様子。演奏は1日2回を予定しています。

3店舗を支えるメインメンバー



左から、浅井杏美（マネージャー）、新美晃（総支配人・シニアソムリエ）、水口大輔（総料理長）、今野真希（SALON de M 女将）。

浅井 杏美 | マネージャー

マネージャーとして、店舗運営とお客様をお迎えするサービスを支えます。

新美 晃 | 総支配人・シニアソムリエ

総支配人を務め、「Restaurant Live the DIA」では料理に寄り添うアルコールペアリングを担当します。

水口 大輔 | 総料理長

3店舗の料理を率いる総料理長。「Restaurant Live the DIA」では、ノンアルコールペアリングも担当します。

今野 真希 | SALON de M 女将

「SALON de M」の女将として、お客様をお迎えします。

総料理長 水口大輔のプロフィール

北海道出身。北海道登別南高等学校（当時）を卒業後、エコール 辻 大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジに進学。2005年に辻調グループ フランス校を卒業しました。帰国後は大阪市のフランス料理店「ボン・マリー」に就職。その後、再びフランスへ渡り、「ラ・コート・サンジャック」などで修業を重ねました。

フランスで培った技術と、東海の食材へのまなざしを合わせ、生産者の想いが伝わる料理を目指します。

店舗概要

店舗名	フロア	開業予定日	営業内容
 Restaurant Live the DIA Restaurant Live the DIA	2階	2026年11月2日	10席のライブカウンターで楽しむフランス料理
 BISTRO DIA BISTRO DIA	1階	2026年10月26日	ランチ／ディナー 17:30～20:30
 SALON de M SALON de M	1階	2026年10月26日	ナイトタイム 21:00～

所在地：愛知県名古屋市中区丸の内3-16-20（3店舗共通）

運営：DIAフードマネージメント合同会社（北浜キャピタルパートナーズ株式会社の連結子会社）

※開業日および営業内容は予定です。

日々のリラックスタイムには「BISTRO DIA」「SALON de M」へ。そして、人生の大切な日には、2階の「Restaurant Live the DIA」へ。皆様のひとときが、記憶に残る特別な時間となりますように。