

たじまんまの食材をご利用いただいている飲食店をご紹介します

RESTAURANTS THAT USE TAJIMANMA INGREDIENTS

FEATURED SPOTS

This month's recommended restaurant

Wine and Kitchen S

住所 豊岡市中央町18-1
TEL 070-1440-2159
営業時間 ランチ 12:00~15:00 (L.O14:00)
ディナー 18:00~22:30 (L.O21:30)
定休日 木曜日。月曜日はディナーのみ
駐車場 ランチは豊岡まちなかステーション駐車場、
ディナーはお問い合わせください



Instagram



オーナーシェフ 坂本頌太郎 さん

豊岡市出身。17歳の頃、独学で料理の勉強を始めました。その後、本格的に料理の道を志し、オーストラリアや東京など国内外の飲食店で経験を積み、2021年に故郷・豊岡市のカバンストリート一番端っこにイタリア料理店を開店。店名にある「S」(イタリア語で『エッセ』)は、店主のイニシャルから取っています。

ランチコース(前菜盛り合わせ・日替わりパスタ・日替わりメイン・ドリンク・ドルチェ) ¥3,300

但馬産食材をふんだんに使い 「この店でしか楽しめない味」を目指して

たじまんまには、お店を開く前から通っています。ここでは但馬で育った食材がそろい、冬にはサトイモやキウイモなど、その時期に最もおいしい“旬の顔”をした野菜が手に入ります。

イタリア料理は地方色が豊かで、地域ごとに特色ある郷土料理が存在します。「但馬」でイタリア料理を提供するにあたり、「但馬」で採れた食材を大切に使い、食材の魅力を料理にのせてお届けしています。

料理に生かすことで、その価値をまた地域へと返していきたい。「この店でしか楽しめない味」を目指しています。

「ちょっとええもん食べようか」と思える日のために

当店はカウンター2席、テーブル12席(4席×3テーブル)の小さな空間ですが、ほっとくつろげる心温まる雰囲気の中で、心もお腹も満たされるイタリアンをお楽しみいただけます。「ちょっとええもん食べようか」と思える日のために、素朴で丁寧、それでいてワインと自然に寄り添う料理をご用意しています。ぜひお越しください。



セコカニのパスタ ¥2,600



イタリア産水牛のブルータチーズと但馬産トマト ¥2,100



15種類ほどグラスで提供しています ¥800~



※価格は税込み(令和8年1月4日現在)