



地元食材をつかった創作料理

本田食堂

神奈川から移住されてきた店主 本田さんが営む、信州食材を洋食の技法で引き立たせた創作料理が愉しめるお店。町内・町外問わずファン、リピーターが多く、週末はほぼ予約で満席になる人気店です。

こだわりピックアップ



① 地元食材

地元の農家さんと連携し、新鮮で美味しい野菜を仕入れています。お肉も信州産や、近隣地域から仕入れたものを使っており、地元食材を使うことに重点を置いています。



② 創作料理

そんな地元食材を、洋食ベースの技法で最大限に良さを引き出し作られた創作料理はどれも絶品です。昼はおまかせコース、夜はディナーコースとアラカルトが楽しめます。



③ ワイン

町内に新しくできたワイン屋さん「湯田坂岩井堂酒店」から仕入れた、こだわりのラインナップです。厳選されたワインと創作料理のマリアージュをお楽しみください。



④ デザート

本田さんのガトーショコラは、驚くほどに軽い口どけが特徴で、多くの人を魅了し続けています。この感動的なガトーショコラを、ぜひ一度ご賞味ください。



～店名の由来～

本田さんはかつて、世界中を旅するバックパッカーとして、約2年間、世界中の料理を食べてきました。そしてその旅を終えた後は、日本のイタリアンのお店で働きながら、洋食の技法を学びました。「自分でお店をするなら、何料理というジャンルに縛られず、自分なりの料理を提供していきたい」という想いから、本田「食堂」と名付けたそうです。

店舗SNS

※営業時間や定休日など要チェック



長野県諏訪郡下諏訪町広瀬町5382 / 080-8729-6671

※JR下諏訪駅から徒歩数分