夫婦の心づかいまで味わえる

あたたかいイタリアンのひととき

ニガ好き!!
500℃で焼くピザ!

ディナー限定 水牛モッツァレラのマルゲリータ。
高温で一気に焼き上げることで生まれる、
香ばしさとふっくら感。水牛モッツァレラ、
トマト、バジルが穏やかに溶け合います。

お洒落な空間に散りばめられた、夫婦のやさしいおもてなし

氷川参道沿いに佇む「mani e mano」。店主の薬師神昌樹さんと、奥さんの陽子さんが切り盛りするイタリアンレストランです。コンクリート壁のスタイリッシュな空間に、陽子さんのお手製のドライフラワー、常連のお客さんのお子さんが描いた似顔絵や手紙が飾られ、やさしい彩りを添えています。

夫婦二人で営む同店では、ランチメニューを2週間ごとに変更。前菜3種も、常連のお客さんを想い、できる限り毎日内容を変える工夫がされています。イタリア語で「手と手」を意味する店名に込められた「人とのつながりを大切にしたい」という想いが、お店全体に溢れています。

旬・温度・食感まで考え抜かれた、イタリアン料理

季節の香りを感じるランチのイチ推しは、「自家製サルシッチャと柿を合わせたペペロンチーノ」。前菜には、酸味を抑えたドレッシングのサラダや、かぼちゃとゴルゴンゾーラのサラダ、スズキのカルパッチョなど、繊細でバランスの取れた料理が並びます。主役のパスタは、柿のやさしい甘さとサルシッチャ（イタリアの生ソーセージ）の旨味が溶け合い、ひと口ごとに食欲を刺激する味わい。このひと皿を目当てに足を運びたくなる、満足感の高い内容でした。

ディナーの主役は、500℃近い高温で焼くピザ。生地は温度や湿度を見ながら丁寧にこね、成形時も生地に触れる回数を減らし空気を残すことで、ふっくら軽く、香り高い仕上がりに。

「水牛モッツァレラのマルゲリータ」は濃厚なチーズとトマト、バジルが重なり、香ばしく焼き上げた縁の歯ざわりも魅力です。「生ハムとポルチーニ」は秋の香りが広がり、キノコの食感と生ハムの塩気が相性抜群の人気の一枚です。

何度も足を運びたくなる、やさしい接客と甘いデザート

店主・昌樹さんが「この店の魅力は妻の人柄」と語るように、陽子さんのあたたかな笑顔と丁寧な接客は、訪れる人を自然とリラックスさせます。

そんな陽子さんが作るデザートは、見た目も味わいもやさしい余韻が残ります。チョコレートケーキはビターでしっとり。さつまいものチーズケーキは自然な甘味がふわりと広がり、食後でも軽やかに楽しめる仕上がり。

人とのつながりを大切にしながら、料理と温もりを届けてくれる「mani e mano」。夫婦のやさしさに満ちた、特別なイタリアンレストランです。

お客さんを出迎えるナチュラルでお洒落な看板。

自家製サルシッチャと柿のペペロンチーノのランチ。

陽子さん手作りのさつまいものチーズケーキとチョコレートケーキ。これだけでも来店の価値あり！の絶品スイーツです。

丁寧な美味しさの料理とやさしい笑顔が、自然と心をほどいてくれます。

Data

mani e mano（マニ エ マーノ）

- さいたま市大宮区浅間町2-47-2 chene氷川参道2F
- JR大宮駅東口から徒歩14分
- ランチ11:00〜15:00(L.O.14:00) ディナー17:00〜21:00(L.O.20:00)
- 休 原則 火曜・水曜（月1回ほど火曜ランチのみ営業あり） P 無し
- 予約方法：店舗のInstagramからDM（ディナーのみ）

Instagram

市民ライター
私が取材しました！
あぶぶあさん（桜区在住）

さいたま市在住で、パン屋さん巡りが大好きです。休日は、まだあまり行ったことのない場所を散策しながら、新しいお店を探すのが何よりの楽しみです。