



SETRE Open Kitchen

その日提供するお料理をつくるシェフと、
素材をつくる生産者さまが、
厨房や畑を飛び出してレストランに登場



🕒 11:30 — 14:30

👉 4,500 yen

- ・シェフの料理実演！
- ・ワークショップ！
- ・スペシャルランチも！

開催日 /

2022 8.10(水) 9.15(木) 10.13(木) 11.10(木)

SETRE Open kitchen とは？

その日提供するお料理をつくるシェフと、素材をつくる生産者さまが、厨房や畑を飛び出してレストランに登場!!

SETREは、美味しい!美しい!はもちろんですが、それを作る人の「こだわり」に惹かれ、素材を選んできました。その「人」が語る想いや物語を少しでも多くの方に伝える手段はないかと…「つくる人と食べる人をつないでいきたい!」そんな想いから、作る人と食べる人をつなぎ、知って、料理して、食べて、学んで、出会って、体験して、買って帰れる空間や時間をお届けします。これが「SETRE Open Kitchen」です。

SCHEDULE

🕒 11:30 - 14:30

👉 4,500yen

11:30 - 12:00

https://www.setre.co.jp/

生産者さまから
素材の魅力などのお話

12:00 - 12:30

https://www.setre.co.jp/

生産者さまとの
ワークショップ

12:30 - 14:30

https://www.setre.co.jp/

スペシャルランチ

2022 8.10 水

生産者 レイクスファーム
／野洲市

テーマ ブルーベリー & 夏野菜

内容 めか床作り体験



Message

「美しい琵琶湖を守りたい」という想いで、環境に優しい野菜を育てておられ、無農薬・有機栽培で育つパワー溢れる食材は「安全なものを美味しく、たくさん食べてほしい」そんな母の心で作られている野菜本来の旨みをご賞味頂きます。

2022 9.15 木

生産者 卯山製陶／甲賀市

テーマ 信楽焼

内容 器づくり体験



Message

わたしたち卯山窯は、千年以上の歴史ある産地信楽で信楽焼の伝統技法を伝承しながら、常に新しい感性を取り入れ現在のライフスタイルにあった陶器を提案しています。

2022 10.13 木

生産者 北川農園／守山市

テーマ 梨

内容 料理教室



Message

昭和9年創業。3代目作治が(梨)と4代目圭一が(いちご、ブルーベリー)を栽培しています。減農薬を心がけこだわりの土作りから有機肥料のみを使用しこだわりを持って栽培しています!

2022 11.10 木

生産者 藤居本家／愛知郡愛荘町

テーマ 日本酒

内容 日本酒のみ比べ



守山駅、堅田駅よりバスをご用意しております。詳しくはご予約時にご確認くださいませ。

Message

近江湖東に連なる鈴鹿山系を源とする愛知川の伏流水と、玉栄を始めとする近江の酒造好適米を使い、能登杜氏が技術の粋をつくして醸し上げた手造りの美酒は、滋賀県内はもとより、全国の酒通の方々よりご愛顧を賜っております。

※ 仕入れ状況により変更になる場合がございます。



セトレマリーナびわ湖

● ご予約・お問い合わせ ☎ 077-585-1125

滋賀県守山市水保町1380-1 ヤンマーマリーナ内

セトレマリーナびわ湖

🔍 検索

Check!!

🕒 12:00~

インスタライブ
配信!

