

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

💰 3,800 yen

- ・シェフの料理実演！
- ・料理教室！
- ・スペシャルランチも！

2021 5.13🍀 6.24🍀 7.15🍀

LUNCH/11:30—14:30 ※予約時間/11:30 12:00 12:30

オープンキッチン/13:00—

SETRE

MAIKO KOBE

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、出あって、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。



写真はイメージです

Lunch Menu /

- ・食前の一皿
- ・前菜

今月のおすすめパスタ

(おすすめパスタはインスタライブにて公開)

- ・お魚 or お肉
- ・ドルチェ
- ・フォカッチャ
- ・カフェ

※ オープンキッチンの日はシェフ高見特別コースをご提供
※ メイン料理はお魚orお肉をお選びいただけます



2021 5.13 木

生産者 平岡農園 / 洲本市市宇山

テーマ レモン

Message

淡路島の創業60年以上のみかん・レモン農家さん。まろやかで香りが素晴らしく、ミネラル豊富な土壌と、温暖な気候に恵まれており、栄養価が高く糖度があり美味しいレモンです。「こんな良い香りは初めて!」と驚かれる方が多いです。レモンは、兵庫県の認証食品に認証されており、皮ごと食べることも出来ます。



2021 6.24 木

生産者 澤井さん / 明石市

テーマ 前浜の魚

Message

北は日本海、南は淡路島・鳴門海峡、東西には明石海峡や家島諸島がある瀬戸内海と環境の違う海に囲まれた兵庫県。その恵まれた環境で育った地元兵庫県産の「旬の魚」を中心に、漁業者の想いやそのおいしさ・季節(旬)を感じる楽しさをお伝えしながら1人でも多くの方々「笑顔」になっていただけたらと活動しています。



2021 7.15 木

生産者 大徳醤油 / 養父市

テーマ 醤油

Message

蔵に住み着いた酵母や乳酸菌、さまざまな野生種が独自の生態系を作りながら、かくふくたる味の醤油を醸していくー 私たちの目指すしょうゆづくりの姿です。幾多の生き物が土を作り豊かな実りを実現する有機農業に学び、「微生物多様性の醤油づくり」と名付け、「ご先祖様の酵母」のいのちの循環を大切にしています。

※ 料理の品数や内容は、季節により変わります。



ご予約・お問い合わせ

☎ 078-708-3331

兵庫県神戸市垂水区海岸通11-1 定休日/火・水曜

セトレ

🔍 検索

<http://www.hotelsetre.com>

