

# 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 9.16(木) 10.14(木) 11.25(木) 12.16(木)

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、出会う、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。

## 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 肉
- ・ドルチェ
- ・フォカッチャ
- ・カフェ



写真はイメージです

- ※ 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肉をお選びいただけます

2021 9.16 木

生産者 平岡農園 / 洲本市市宇山

テーマ レモン・グリーンレモン



### Message

淡路島の創業60年以上のみかん・レモン農家さん。まるやかで香りが素晴らしい、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 11.25 木

生産者 石塚さん / 兵庫県多可町

テーマ 播州百日どり



### Message

兵庫県多可町加美地区にある大自然の中で、太陽の光をいっぱい浴び、通常の飼育より長い、約百日という時間をじっくりかけて飼育された銘柄鶏。繊維質が細かやで口当たりがよい最高の肉質で、さらに運動量も多いので肉の締まりがよく歯ごたえも十分。何より鶏肉とは思えない「甘み」を味わうことができます。

2021 10.14 木

**食べる通信料理教室にて開催!**

※ コース内容は、教室内容により異なります。

生産者 植木さん / 姫路市神崎町

テーマ ゆず



### Message

神戸や大阪などで料理人として修業し、30歳の時に東京でフランス料理店を開店。「一から食材づくりをしてみたい」という長年の夢から店を友人に譲り、研究期間を経て神河町に移住。果樹園を借りて柚子栽培を開始。植木さんが栽培する柚子は、香りの良さや酸味の柔らかさなどが評判。

2021 12.16 木

生産者 花岡農恵園 / 洲本市五色町

テーマ 野菜



### Message

代表の花岡 明宏さんは、各地で農業研修を終えた後2004年に花岡農恵園を開園されました。また、地元五色町で合鴨農法で有機米栽培をする「五色OFG(オーガニックファーマーグループ)」に参画され有機栽培による米作り・野菜作りを始められました。「有機栽培にておいしく、安心して食べられるものを作りたい」という想いで美味しいお野菜を栽培されています。

※ 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>

