

# 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！

2022 9.22 木 10.20 木 11.24 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。

## Lunch Menu



写真はイメージです

- ・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



2022 9.22 木

生産者 丹波みやざきふぁーむ / 丹波市

テーマ 野菜

### Message

夫婦で営む農園です。約15,000㎡の農地で、年間30~40品目ほどの野菜とお米を育てています。ふたり力をあわせて、丁寧に土づくりに取り組み、おいしい野菜づくりへ試行錯誤を続けています。農業や化学肥料を使わず、環境にやさしく安心して食べられる美味しい野菜作りを目指して、日々奮闘しています!



2022 10.20 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。



2022 11.24 木

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、研究期間を経て神戸町に移住。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。

※ 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>

