

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

🕒 11:00 — 13:30

💰 4,000 yen

- ・シェフの料理実演！
- ・料理教室！
- ・スペシャルランチも！

毎月第3月曜日 開催予定

11:00/START (インスタライブ 13:00/START)

SETRE

HIGHLAND VILLA HIMEJI

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

🕒 11:00 - 13:30

👉 4,000yen

11:00 - 11:15

生産者さまから
素材の魅力などのお話

11:15 - 11:45

料理長の料理教室

12:00 - 13:30

スペシャルランチ

第9回 / 2021 4.19 月

生産者 山本 弘さん / 夢前町
テーマ 山菜の天婦羅
山菜をサクサクに掲げるポイント



Message

兵庫県自然保護協会 理事 姫路支部長。
広嶺山の森や木々についてご説明いたします。
「兵庫県自然保護協会」
兵庫県自然保護協会は、郷土の自然を調査研究し理解を深めることにより、自然に親しみ自然保護の心を育てることを目的としています。

第11回 / 2021 6.21 月

生産者 野村さん / 神河町
テーマ 番茶蛸
仙靈茶を使った番茶蛸の作り方



Message

兵庫県神河町で300年つづく茶畑を継承した「お茶のスタートアップ」です。神河の清らかな水と、山々の豊かな恵み、そして300年の間、大切に育てられてきた。7ヘクタールの茶園。私たちは、昔からそこにあった山河と今日に至るまで大切に育ててきた先人の力を借りて、お茶づくりに動んでいます。

第10回 / 2021 5.17 月

生産者 東原畜産さん / 姫路市
テーマ 桃色吐息 ヘレ肉のスカロップピーネ
ブランドポークを美味しく焼く方法



Message

姫路初ブランドポーク「桃色吐息」の豚を飼育する東原畜産。「桃色吐息」は、甘みと品があり口にするときさらりとした脂が溶け出します。ブランドポークの品質を保つため、豚の飼育環境や飼料などに徹底して美味しい姫路ポークをお届けしています。

第12回 / 2021 7.19 月

生産者 ナチュレレーゼさん / たつの市
テーマ 夏野菜の冷製炊合わせ
お野菜をひと手間で作るプロの味と
綺麗に仕上げるコツ



Message

「自然と共にココロ豊かに」をモットーに無農薬・無化学肥料安心・安全・新鮮・元気なお野菜を栽培しています。「やさい」は「野で育つ菜」。生物多様性の高い肥沃な土壌で育てた野菜を食べたいと思います。

※ 料理の品数や内容は、季節により変わります。



セトレハイランドヴィラ姫路

● ご予約・お問い合わせ ☎ 079-284-3010

兵庫県姫路市 広嶺山224-26 定休日/火・水曜

セトレ 姫路

🔍 検索



Check!!

🕒 13:00~

インスタライブ
配信!

