

SETRE MARINA BIWAKO

SETRE

# Open kitchen

つくる人と食べる人をつなぐ

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

2024

10/12 [木] 11/9 [木] 12/14 [木] 3/14 [木]

¥ 4,500 ☉ 11:30 — 14:30

イベント内容によって金額の変動がございます。詳しくはお問い合わせください。

シェフの料理実演！

スペシャルランチも！

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 - 12:00

予約受付時間: 11:00 - 10:30

生産者さまから  
素材の魅力などのお話

12:00 - 12:30

予約受付時間: 11:30 - 11:00

生産者さまとの  
ワークショップ

12:30 - 14:30

予約受付時間: 12:00 - 11:30

スペシャルランチ

2023 10 / 12 [木]

生産者 北川農園  
／守山市

テーマ 梨



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!

2023 11 / 9 [木]

生産者 レイクスファーム  
／野洲市

テーマ レモン



「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。

2023 12 / 14 [木]

生産者 IZUMI YAMAZAKI  
／守山市

テーマ エディブルフラワー



化学肥料を使わずに栽培されたエディブルフラワーは、食に彩りを与えるだけではなく、甘味や酸味、苦味など、味わいを安心してお使いいただけます。また食材を扱うプロのための原材料として、花のかわいさ、鮮やかさにこだわっています。

2024 3 / 14 [木]

生産者 北川農園  
／守山市

テーマ イチゴ



昭和9年創業。育てているいちご「かおり野」、「やよいひめ」は、粒の大きさは並みですが、余韻が長く、香りの強さはダントツで感じるいちご感が強いのが特徴です。

※ 料理の品数や内容は、季節により変わります

※ 1月・2月は館内メンテナンス工事のためオープンキッチンはお休みさせていただきます



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



当日の様子を  
インスタ配信中!

