

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 — 14:00

💰 4,000 yen

- ・シェフの料理実演！
- ・料理教室！
- ・スペシャルランチも！

開催日 / 11:00 START (インスタライブ 13:30 START)

2022 8.8🌕 9.12🌕 10.17🌕 11.14🌕

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。

SCHEDULE

🕒 11:00 - 14:00

👉 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 - 14:00

スペシャルランチ

2022 8.8 月

生産者 加美鳥さん/兵庫県多可町

テーマ 播州百日どりのロートロ
鶏肉の旨味を引き出し
レストランの料理にする方法



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。

2022 9.12 月

生産者 ココ鹿さん/和田山町

テーマ 但馬鹿のポルペット
ご家庭で鹿肉を手際よく
調理する時のコツ



ココ鹿は
夫婦で営んでいます。

Message

35歳で但馬へ移住し、狩猟免許を取得。先輩猟師さんたちに技と経験を教わりながら日々山を駆け回っています。日本が誇る鹿肉が持つ本来の美味しさを一人でも多くの方に知ってほしい。兵庫・但馬という大自然を有する地方が生み出す様々な可能性への探求に力を注いでいます。

2022 10.17 月

生産者 岡本農園さん/姫路市兼田

テーマ 新鮮な野菜を使った一品
ひと手間季節野菜を彩りよく
歯応えを残すポイント



Message

姫路市兼田で、ビニールハウスと露地で軟弱野菜や地域の伝統的作物を作っています。社会人として様々な経験をするなかで、自分で作った野菜がお客様に喜んでいただけるという農業の魅力に気づきました。神戸の農家で研修を経て、本格的に農業に取り組もうと決意し就農しました。

2022 11.14 月

生産者 ナチュレーゼさん/たつの市

テーマ 野菜のニョッキ
秋野菜をプロの味に
近づける調理法



Message

兵庫県の西部、赤とんぼの郷たつの市で無農薬、無化学肥料での野菜づくりを行っています。野菜の力を信じて、育てる。食べると力が湧いてくる、元気な野菜を届けたい。この土地に根付いてきた品種を守り、育てていくという思いで野菜づくりを続けています。

※ 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!!

🕒 13:30~

インスタライブ
配信!

