

SETRE HIGHLAND VILLA HIMEJI

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

4/17^[月] 5/15^[月] 6/12^[月] 7/10^[月]

¥ 4,000 ☎ 11:00 — 14:00

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

11:00 - 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

2023 4/17 [月]

生産者 山本 弘さん / 姫路市夢前町

テーマ 天婦羅

山菜の天婦羅を美味しく
揚げるコツ



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だけます。

●「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。

2023 5/15 [月]

生産者 菅哉物産さん / たつの市新宮町

テーマ 揖保乃糸

素麺を洋風に
アレンジする方法とヒント



当社は明治20年の創業以来、代々伝わる手延べの技を受け継ぎ、120有余年「揖保乃糸」の製造・特約販売店として一筋に研鑽を重ねて参りました。多様化・個性化が進む現代の食生活の中で、先人の伝統を踏襲しつつ時代の変化を捉え、1人でも多くのお客様にご満足頂ける商品の開発・提供を続けていく企業でありたいと願っています。

2023 6/12 [月]

生産者 仙霊茶さん / 神崎郡神河町

テーマ お茶

お茶の風味を生かす調理の極意



私たちは、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、大切に守られてきた銘茶。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、お茶づくりに勤しんでいます。お送りする「仙霊茶」は、山河と人の交わりによって生まれています。

2023 7/10 [月]

生産者 右田農園さん / たつの市新宮町

テーマ 夏野菜

新鮮な夏野菜をたっぷり使った
おもてなし料理



兵庫県の西部、赤とんぼの郷たつの市で家族と完全無農薬、無化学肥料での野菜づくりを行っています。鶏を飼ったり、体験農園など一般の方も参加できる楽しいことにも挑戦中! 来てもウレシイがもりだくさんの「数居の低い農家」を目指しています。

※ 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!

