

SETRE
Open kitchen

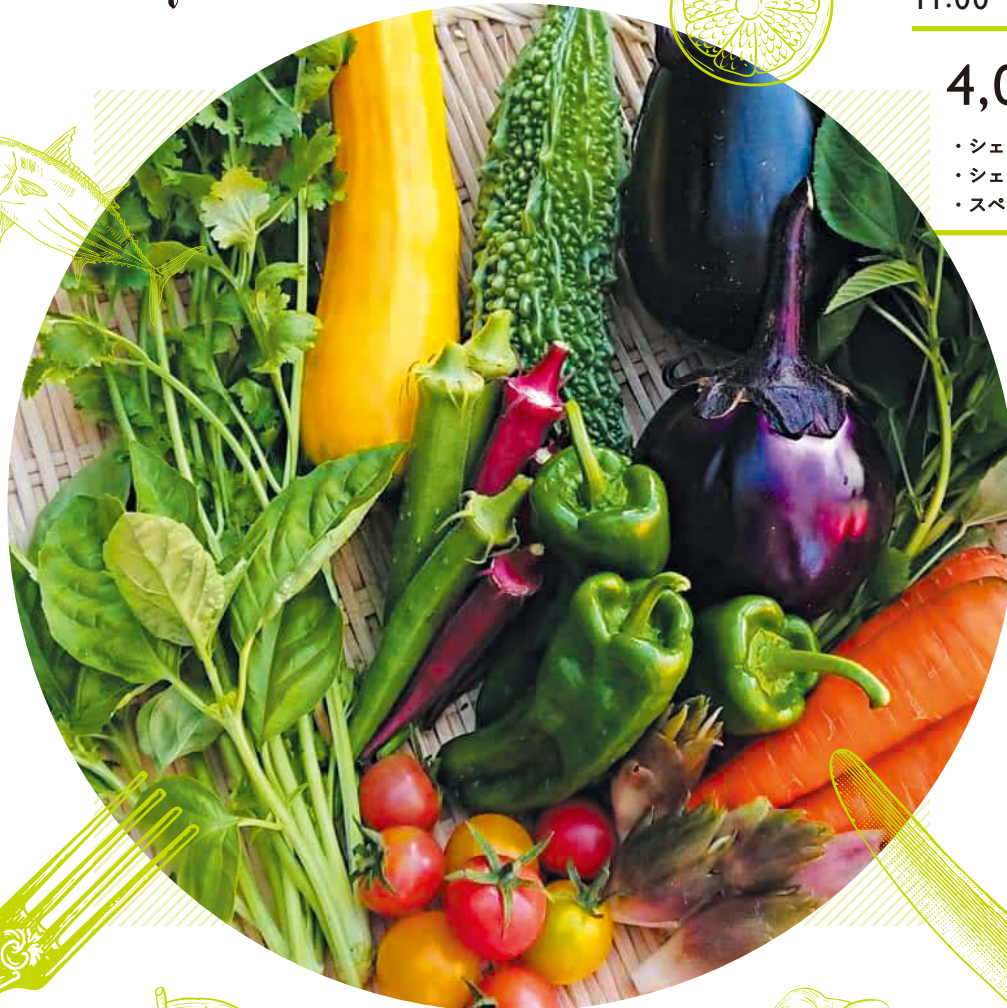
8.24 mon
11:00 — 13:30

4,000 yen

- ・シェフの料理実演!
- ・シェフの秘伝レシピ伝授!
- ・スペシャルランチも!

家庭でも簡単に作れる
夏野菜を使ったかき揚げ

その日提供されるお料理をつくるシェフと、
素材をつくる生産者さんが、
厨房や畑を飛び出してレストランに登場!!



SETRE

HIGHLAND VILLA HIMEJI

SETRE Open kitchen とは？

その日提供されるお料理をつくるシェフと、素材をつくる生産者さんが、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。

スケジュール

Schedule

11:00～11:15	ナチュラルゼ(嶋津さん)のお話
11:15～12:15	料理教室 ・家庭でも簡単に出来る夏野菜の掻き揚げ ・小鉢物1品 ※一緒に揚げていただくためエプロン持参
12:30～13:30	スペシャルランチ
13:30～	ナチュラルゼの野菜販売 終了

ランチメニュー

Lunch menu

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| ● 前菜
ナチュラルゼさんのお野菜 | ● 食事
かき揚げ丼 |
| ● 八寸
季節の盛合わせ(小鉢一品) | ● 香の物
2種盛り |
| ● 洋皿
サーモンのミキユイ | ● 止め椀
清汁仕立て |
| ● 焼物
若鶏のグリル | ● デザート
カッサータ |



Message

生産者さんの
詳細はこちら

生産者さん ナチュラルゼ
(たつの市)



農業は最先端ともいわれるように、先端技術を駆使して人工的に工場やビルの一室、とあるカフェのショーケースなどで水耕栽培の野菜が作られるようになりました。こんなに異常気象が続き、今後も農作物の被害が危ぶまれる中、工業製品と同じように天候に関わりなく野菜を提供できる生産方法は必要なことなのかもしれません。しかしながら、自然とともに育まれた「不自然」ではない70年、80年頃前に食べていたような、アナログなお野菜もあっていいんじゃないか・・・と。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。「やさしい」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。

SETRE Open kitchen

開催！

セトレマリーナびわ湖

9.17 thu 11:30 - 14:00

「ROSE FARM KEIJI 國枝さん 和バラ」

セトレ神戸・舞子

9.24 thu 11:30 - 14:30

「淡路島近海で捕れた しらす」



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!!

🕒 11:45～

インスタライブ
配信!

