SETRE MARINA BIWAKO

2020 vol. 04

SETRE Open kitchen

11.12 thu

11:30 ——→ 14:00

4,000 yen

- シェフの料理実演！
- アイシングクッキー作り体験！
- スペシャルランチも！

エディブルフラワーでかわいい「アイシングクッキー」づくり

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
MARINA BIWAKO

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。

Schedule
スケジュール

11:30〜12:00	DRY EDIBLE FLOWERSの魅力 エディブルフラワーでかわいい 「アイシングクッキー」づくり体験
12:00〜12:30	SETREマリーナパティシエ 「高橋和也」のお菓子教室
12:30〜14:00	スペシャルランチ

※ 写真はイメージです

Message

生産者さんの詳細はこちら

生産者さん　DRY EDIBLE FLOWERS
IZUMI YAMASAKI
（守山市）

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くことができます。そして、IZUMIYAMASAKIでは、食材を扱うプロのための原材料として、一つ一つの花のかわいさ、鮮やかさにこだわった商品のご提案を行っています。

用途に合わせて、多品種･多色彩なエディブルフラワーをお楽しみください。

SETRE Open Kitchen 開催！

セトレハイランドヴィラ姫路

11.16 mon　11:00 − 13:30

「但馬鹿の赤ワイン煮込み 但馬のジビエ「ココ鹿」さん」

セトレ神戸･舞子

11.26 thu　11:30 − 14:30

「淡路島の日本ミツバチ『蜂蜜』 巽さん」

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

Check!!

12:00〜

インスタライブ配信！