

# 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

🕒 11:30 — 14:30

💰 3,800 yen

- ・シェフの料理実演！
- ・料理教室！
- ・スペシャルランチも！

2021 1.28  2.25  3.25  4.22 

LUNCH / 11:30 — 14:30 ※ 予約時間 / 11:30 12:00 12:30

オープンキッチン / 13:00 —

SETRE

MAIKO KOBE

# 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。

## Lunch Menu /

- ・食前の一皿
- ・前菜

### 今月のおすすめパスタ

(おすすめパスタはインスタライブにて公開)

- ・お魚 or お肉
- ・ドルチェ
- ・フォカッチャ
- ・カフェ



写真はイメージです

- ※ オープンキッチンの日はシェフ高見特別コースをご提供
- ※ メイン料理はお魚orお肉をお選びいただけます

2021 1.28 木

生産者 花岡農恵園 / 洲本市五色町

テーマ 野菜



### Message

代表の花岡 明宏さんは、各地で農業研修を終えた後2004年に花岡農恵園を開園されました。また、地元五色町で合鴨農法で有機米栽培をする「五色 OFG(オーガニックファーマーグループ)」に参画され有機栽培による米作り・野菜作りを始められました。「有機栽培において楽しく、安心して食べられるものを作りたい」という想いで美味しいお野菜を栽培されています。

2021 2.25 木

生産者 平岡農園 / 洲本市市宇山

テーマ レモン



### Message

淡路島の創業60年以上のみかん・レモン農家さん。まるやかで香りが素晴らしく、ミネラル豊富な土壌と、温暖な気候に恵まれており、栄養価が高く糖度があり美味しいレモンです。「こんな良い香りは初めて!」と驚かれる方が多いです。レモンは、兵庫県の実証食品に認証されており、皮ごと食べることも出来ます。

2021 3.25 木

生産者 大村農園 / 淡路市長湊

テーマ たまねぎ



### Message

淡路市育波で、玉ねぎやお米、自然薯、はちみつなどを、自然農法で作られています。適度な潮風と、寒暖の差による気候が美味しさの秘訣。大変でも食材の健康のためにこだわって農薬や化学肥料を使わず栽培されています。



2021 4.22 木

生産者 大造畜産 / 淡路市草香北

テーマ 欄座牛



### Message

淡路島の気候や環境などに合う牛を、全国各地を駆け巡り、厳選された黒毛和牛の牝牛のみを育てています。“お客様に味わってもらって感動してほしい”という想いが込められており、餌や育て方にこだわられています。肉質が良く味に深みのある赤身、脂質の口溶けの良さに驚く美味しさです。

※ 料理の品数や内容は、季節により変わります。



ご予約・お問い合わせ

☎ 078-708-3331

兵庫県神戸市垂水区海岸通11-1 定休日/火・水曜

セトレ

🔍 検索

<http://www.hotelsetre.com>

