

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 — 14:00

💰 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 /

2022 1.20🍷 / 2.24🍷 / 3.17🍷 / 4.21🍷

SETRE
NARAMACHI

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、出あって、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

🕒 11:30 - 14:00

👉 4,000yen

11:30 - 12:00

11:30-12:00

生産者さまから
素材の魅力などのお話

12:00 - 12:30

12:00-12:30

SETREならまち
料理長の料理教室

12:30 - 14:00

12:30-14:00

スペシャルランチ

第10回 / 2022 1.20 木

生産者 大和大鉄砲 / 奈良市

テーマ 豆腐



Message

豆腐屋と農家で大鉄砲の種を蒔く。『大和大鉄砲』が奈良を代表する作物のひとつになることを夢みて進んだ道のりには発見と無限の可能性が。豆腐屋として大豆一粒一粒の「ありがたさ」に感謝することを忘れずに想いを紡ぎ、奈良の未来を語る魅力の時間を。

第12回 / 2022 3.17 木

生産者 嘉兵衛本舗 / 吉野郡

テーマ お茶



Message

170年前から奈良吉野の里山で育まれた茶畑。吉野川上流にあたるこの地域は山間冷涼の気候で、地力のある赤土の土がお茶を力強い味に育ててくれます。どこか懐かしく、一日の暮らしのどんな場面にもそっと寄り添えるようなお茶の魅力を体験する時間に。

第11回 / 2022 2.24 木

生産者 フード三愛 / 桜井市

テーマ 大和肉鶏



Message

「昔の味は実に美味しくよかった!」そんなお客様の声にお応えし昔ながらの「かしわ」を再現したフード三愛様。甘味があり、脂肪も適度にあり肉質が締まり味の濃さが鶏肉本来の味と評価されています。ぜひ奈良県の特産品「大和肉鶏」を、古き良き想いを語る出会いの時間に。

第13回 / 2022 4.21 木

生産者 美吉野醸造 / 吉野郡

テーマ お酒



Message

吉野での“あたりまえ”を見つけるため試行錯誤を繰り返しながら、酒造りを年々重ねてゆくほどに、自然にゆっくりと吉野の美吉野醸造ならではの“あたりまえ”の酒造りを生み出す。普通の数倍の時間と手間がかかっても吉野に寄り添った酒を造る拘りに出逢う時間を。

※ 仕入れ状況により変更になる場合がございます。



セトレならまち

● ご予約・お問い合わせ

☎ 0742-23-2226

奈良県奈良市高畑町1118

セトレならまち

🔍 検索

Check!!

🕒 12:00~

インスタライブ
配信!

