

SETRE NARAMACHI

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

5/23 [木] 7/11 [木] 9/19 [木]

¥ 4,000 ☎ 11:30 — 14:00

シェフの料理実演！
料理教室！
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

- 11:30 - 12:00 生産者さまから
素材の魅力などのお話
- 12:00 - 12:30 料理長の料理教室
- 12:30 - 14:00 スペシャルランチ



2024 5/23 [木]

生産者 春鹿 今西清兵衛商店

／奈良県奈良市

テーマ 日本酒

「奈良」は日本酒発祥の地といわれています。今西家はこの地で1884年より酒造業を始めました。味・コク・香り、すべての面で先進技術と高品質を誇った奈良酒、南都諸白の伝統を現在に伝えることが、春鹿創業以来の変わることなき姿勢です。



2024 7/11 [木]

生産者 曾爾food ~ 風土

／奈良県宇陀郡曾爾村

テーマ 曾爾村野菜

奈良県宇陀郡曾爾村で農を楽しんでいる農家、こだわりお菓子屋さん、民泊屋さんの集まりです。癖の強めな村民が曾爾FOODのブランド化を目指して2023年に立ち上がりました。



2024 9/19 [木]

生産者 曾爾村余間トマト部会

／奈良県宇陀郡曾爾村

テーマ トマト

50年ほど前から始まった曾爾村のトマト栽培。8軒の農家さんが曾爾高原トマトを継承しています。トマトの品種は「麗夏(れいか)」。ずっしりとした重みとハリがあり、甘さを際立たせたトマトではなく、酸味とのバランスが良いのが特徴です。季節によって変わるトマトの味もぜひお楽しみください。

※ 料理の品数や内容は、季節により変わります



セトレならまち

● ご予約・お問い合わせ

奈良県奈良市高畑町1118

セトレならまち

🔍 検索 

☎ 0742-23-2226

Check!!

🕒 12:00~

インスタライブ
配信!

