

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

8/24 [木] 9/14 [木] 10/26 [木] 11/16 [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

2023 8/24 [木]

生産者 アンドネクスト

テーマ 雅楽

※ 料理教室の代わりに雅楽体験をご用意しております



雅楽は1300年以上の歴史を持ち、我が国の古典音楽です。この古都奈良でも、宮廷は勿論、寺院や神社において盛んに演奏され続けてきました。雅楽の伝統は1000年以上にわたって傳承され続けており、宮内庁楽部(がくぶ)での演奏は国の重要無形文化遺産、また、世界無形文化遺産にも登録されています。

2023 9/14 [木]

生産者 明日香グリーンファーム

／奈良県五條市

テーマ 明日香キクラゲ



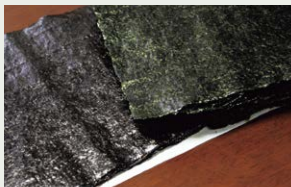
アスカグリーンファームは名水あふれる自然豊かな奈良県五條市に農場をかまえ、きくらげと大和野菜を栽培しています。明日香きくらげはオガクズなどの培地を利用した菌床で栽培しております。当社が使用している菌床は、菌から培地となるオガクズまで全て国産のものを使用した純国産菌床です。

2023 10/26 [木]

生産者 アラヤ商店

／奈良県橿原市

テーマ 海苔・加工品



海産物問屋アラヤ商店が産声をあげて以来、半世紀にわたり海苔屋を営んできました。海苔は、素晴らしい栄養バランスから健康・自然食品として、近年ますます世界中から注目され、期待されています。『美味しく、体に良い』そんな理想的な海の贈り物である海苔で、みなさまの健康に貢献出来るよう歩んで参ります。

2023 11/16 [木]

生産者 天極堂

／奈良県御所市

テーマ 吉野本葛



株式会社井上天極堂は1870年の創業以来作り続けている『吉野本葛』を始め、柿・笹・柏等各種加工業、つくね芋、冷凍とろろ、各種野菜ペーストなど製菓食品材料の製造・販売をしております。天と地の恵みへの感謝の気持ちを忘れず皆様に美味しい心豊かな暮らしをお届けしたい。今までも、これからも。それが天極堂の想いです。

※ 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!

