

SETRE  
Open kitchen

11.16 mon  
11:00 — 13:30

4,000 yen

- ・シェフの料理実演！
- ・シェフの秘伝レシピ伝授！
- ・スペシャルランチも！

但馬鹿の赤ワイン煮込み

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

HIGHLAND VILLA HIMEJI

# 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

|             |                           |
|-------------|---------------------------|
| 11:00~11:15 | 但馬のジビエ「ココ鹿」<br>高田 尚希さんのお話 |
| 11:15~11:45 | 料理教室<br>「但馬鹿の赤ワイン煮込み」     |
| 12:00~13:30 | スペシャルランチ                  |
| 13:30~      | 「ココ鹿」さんの加工食品販売 終了         |

## Lunch menu

- 前菜  
但馬鹿のローストと  
播磨野菜の菜園風
- 造り  
鮮魚のお造り
- 八寸  
旬彩の盛り合わせ
- 肉  
但馬鹿の赤ワイン煮込み
- ご飯  
季節の炊き込みご飯
- デザート  
無花果のタルト  
バニラアイス添え



ココ鹿は  
夫婦で営んでいます。

## Message

生産者さん 但馬のジビエ「ココ鹿」  
(和田山町)

生産者さんの  
詳細はこちら



35歳で但馬へ移住し、狩猟免許を取得。先輩猟師さんたちに技と経験を教わりながら日々山を駆け回っています。人間が生み出した環境サイクルの中で害獣として駆除、廃棄されてしまう鹿たちをなんとかしたい。そして、日本が誇る鹿肉が持つ本来の美味しさを一人でも多くの方に知ってほしい。兵庫・但馬という大自然を有する地方が生み出す様々な可能性への探求と、鹿への想いから私たちが立ち上げたのが「但馬のジビエ ココ鹿」です。

## SETRE Open kitchen 開催!

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」



セトレハイランドヴィラ姫路

● ご予約・お問い合わせ ☎ 079-284-3010

兵庫県姫路市 広嶺山224-26 定休日/火・水曜

セトレ 姫路

検索

Check!!

🕒 12:45~

インスタライブ  
配信!

