

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

🕒 11:00 — 13:30

💰 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 / 11:00 START (インスタライブ 13:30 START)

2022 4.18🌕 5.16🌕 6.20🌕 7.25🌕

SETRE
HIGHLAND VILLA HIMEJI

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。

SCHEDULE

🕒 11:00 - 13:30

👉 4,000yen

11:00 - 11:15

生産者さまから
素材の魅力などのお話

11:15 - 11:45

料理長の料理教室

12:00 - 13:30

スペシャルランチ

2022 4.18 月
11:00 山菜散策
12:15 料理教室

生産者 山本 弘さん / 夢前町
テーマ 山菜の天婦羅
天婦羅を揚げるポイント



Message

兵庫県自然保護協会 理事 姫路支部長。
広嶺山の森や木々についてご説明いただけます。

「兵庫県自然保護協会」

兵庫県自然保護協会は、郷土の自然を調査研究し理解を深めることにより、自然に親しみ自然保護の心を育てることを目的としています。

2022 6.20 月

生産者 仙霊茶さん / 神河町
テーマ お茶香る炊込み御飯
炊込み御飯をプロの味にするコツ



Message

私たちは、300年つづく茶畑を継承した「お茶のスタートアップ」です。神河の清らかな水と、山々の豊かな恵み、そして300年の間、大切に守られてきた銘茶。昔からそこにあった山河と今日に至るまで大切に育ててきた先人の力を借りて、お茶づくりに動んでいます。お送りする「仙霊茶」は、山河と人の交わりによって生まれています。

2022 5.16 月

生産者 津田宇水産さん / たつの市
テーマ 播州サーモンのマリネ
ご家庭で簡単にマリネする方法



Message

昭和23年から網元漁師として漁に出ています。春はいかなごや鯖、夏は鱈や鯖、秋は鯛、冬は牡蠣の養殖水揚げと1年を通して新鮮な魚を獲っています。播磨地域では鯖は「はなつぎ網漁」と呼ばれる漁法で漁獲されます。冬に水揚げされる牡蠣はもちろん、穏やかな瀬戸内の海が育んだ活きのいい魚介類をお届けできることが網元の誇りです。

2022 7.25 月

生産者 右田農園さん / たつの市
テーマ トウモロコシのピューレ
野菜の旨味の引き出し方



Message

兵庫県の西部、赤とんぼの郷たつの市で家族と完全無農薬、無化学肥料での野菜づくりを行っています。鶏を飼ったり、体験農園など一般の方も参加できる楽しいことにも挑戦中! 来てもウレシイがもりだくさんの「数居の低い農家」を目指しています。

※ 料理の品数や内容は、季節により変わります。



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!!

🕒 13:30~

インスタライブ
配信!

