

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 — 14:30

💰 3,800 yen

- ・シェフの料理実演！
- ・料理教室！
- ・スペシャルランチも！

2022 1.13 木 2.24 木 3.24 木

LUNCH / 11:30 — 14:30 ※ 予約時間 / 11:30 12:00 12:30

オープンキッチン / 13:00 —

SETRE

MAIKO KOBE

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。



写真はイメージです

Lunch Menu /

- ・食前の一皿
- ・前菜

今月のおすすめパスタ

(おすすめパスタはインスタライブにて公開)

- ・お魚 or お肉
- ・ドルチェ
- ・フォカッチャ
- ・カフェ

- ※ オープンキッチンの日はシェフ高見特別コースをご提供
- ※ メイン料理はお魚orお肉をお選びいただけます



食べる通信料理教室
にて開催!
参加費/3,900円

2022 1.13 木

生産者 芦田ポーターリー/丹波市

テーマ 丹波たまご

Message

芦田ポーターリーは自然豊かな兵庫県丹波市にあるたまご農家です。皆さんに安心して美味しいと思っていただける元気いっぱいの鶏の卵を生産しています。プリンやシフォンケーキなど、平飼いたまごをたっぷり使用したスイーツも作っています。丹波の自然に育まれた美味しくて濃厚なたまごの味を是非味わってみてください。



2022 2.24 木

生産者 山田屋さん/淡路市

テーマ いちご

Message

2012年春、ガラスハウスからの絶景に心を奪われ移住し、いちごの栽培を開始、同時に淡路島の農家さんから直接仕入れた季節の果物や野菜でジャム作りを開始しました。「いちご農家でジャム屋さん」として島の魅力を伝えるべく、京阪神のイベントにも参加し、春にはいちごのある空間を楽しむ農園として、2時間貸し切りのプライベートいちご園を開催しています。



2022 3.24 木

生産者 しまこや珈琲/南あわじ市

テーマ 珈琲

Message

世界上位5%のスペシャルティランクの生豆を、一粒一粒手選別して磨きを掛け、芯からふっくらと適正に煎り上げることで、香味豊かで新鮮な、Best quality(最上品質)のコーヒー豆を丁寧に手作りしております。プロのコーヒーサービスマンの資格「コーヒーマイスター」や、生豆鑑定国際資格「Qグレーダー」を取得したマスターが、自信を持ってご提供いたします。

※ 料理の品数や内容は、季節により変わります。



ご予約・お問い合わせ

☎ 078-708-3331

兵庫県神戸市垂水区海岸通11-1 定休日/火・水曜

セトレ

🔍 検索

<http://www.hotelsetre.com>

