

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 4.21(木) 5.26(木) 6.23(木) 7.14(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。

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



写真はイメージです

- ※ 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

2022 4.21 木

食べる通信
料理教室にて開催!
参加費 / 3,900円

※ コース内容は、教室内容により異なります。

生産者 遊ファーム / 兵庫県

テーマ サーモン



Message

豊かな自然に恵まれ、澄んだ水と空気が自慢の兵庫県・宍粟市。淡水のみで卵から成魚まで育てたサーモンで、希少価値の高い品種です。プリプリとした歯ごたえと濃厚な旨みは一度食べると忘れられません。

2022 6.23 木

生産者 弓削牧場 / 神戸市北区

テーマ チーズ



Message

標高400mの裏六甲の豊かな自然に囲まれた弓削牧場。できるかぎり牛の生態に合わせた健康的な飼い方を大切にしながら牛乳をしぼり、チーズやお料理、お菓子づくりをはじめ、お野菜やハーブ、牛ふん堆肥の製造、ホエーの利用、養蜂、バイオガスなど、ここでしかできない弓削牧場の酪農を目指していろいろな可能性に挑戦しています。

2022 5.26 木

生産者 北坂養鶏場 / 淡路市育波

テーマ 卵



Message

北坂養鶏場は淡路島にある養鶏場。あたりまえのことを大切にしたいという想いのもと、「いいたまごは、いい親鳥から」と考えています。そして、日本在来の鶏を、餌と水にこだわり、ひよこの時からそだてあげています。いのちと向き合い、たまごだけでなく、鶏をはくむ中で生まれる様々な生産物をお届けしています。

2022 7.14 木

食べる通信
料理教室にて開催!
参加費 / 3,900円

※ コース内容は、教室内容により異なります。

生産者 神戸市漁業協同組合 / 神戸市長田区

テーマ しらす



Message

兵庫県神戸市の西端に位置し、県内でも有数の大きな漁港です。瀬戸内海大阪湾の海産物が水揚げされ、都市への水産物の流通において重要な役割を担っています。主にシラス、イカナゴの船曳き網漁、エビ、カレイなどの底曳き網漁、日本有数のノリの産地としても知られる海苔の養殖業が営まれています。

※ 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>

