

# 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

💰 10月 3,900 yen

9・11・12月 4,400 yen

- ・シェフの料理実演!
- ・料理教室!
- ・スペシャルランチも!

2022 9.29(木) 10.20(木) 11.17(木) 12.15(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-

※ 10月は食べる通信料理教室の開催の為、上記時間とは異なります。

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。

## Lunch Menu /

- ・食前の一皿
- ・前菜
- ・スープ
- ・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 9.29 木

生産者 淡路島西洋野菜園  
柴山さん/南あわじ市

テーマ 野菜



### Message

自然の恵みを大切に無農薬無化学肥料栽培によって作られる柴山さんの西洋野菜は生命力があふれた野菜本来の味を楽しめます。当日もセトレの為に収穫した旬の野菜をお届けさせていただきます。

2022 11.17 木

生産者 植木さん/姫路市神崎町

テーマ ゆず



### Message

神戸や大阪などで料理人として修業し、30歳の時に東京でフランス料理店を開店。「一から食材づくりをしてみたい」という長年の夢から店を友人に譲り、研究期間を経て神河町に移住。果樹園を借りて柚子栽培を開始。植木さんが栽培する柚子は、香りの良さや酸味の柔らかさなどが評判。

2022 10.20 木

食べる通信  
料理教室にて開催!  
参加費/3,900円

生産者 平岡農園/洲本市市宇山

テーマ レモン



### Message

淡路島の創業60年以上のみかん・レモン農家さん。まろやかで香りが素晴らしい、ミネラル豊富な土壌と、温暖な気候に恵まれており、栄養価が高く糖度があり美味しいレモンです。「こんな良い香りは初めて!」と驚かれる方が多いです。レモンは、兵庫県の認証食品に認証されており、皮ごと食べることも出来ます。

2022 12.15 木

生産者 ファームハウス  
飯塚さん/姫路市夢前町

テーマ お米



### Message

「本当に安心できる主食、体づくりの農業」を目指し、農業や化学肥料を使わない農業に取り組んでいます。農業法人で8年の研修の後、2012年4月に就農。「ひと粒から始まるチカラ、出会い」をコンセプトに、安心で安全なものづくりはもちろん、とにかく「おいしい米を作る」ことにこだわり米作りをされています。

※ 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>

