

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

👉 ¥4,400 yen

- ・シェフの料理実演！
- ・スペシャルランチも！

2023 2.24  3.16 

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。

2023 2.24 金

生産者

丹波みやざきふぁーむ

／丹波市氷上町

テーマ

丹波野菜



Message

兵庫県、丹波市島で野菜づくりをしています。市島町には小規模なものも含めたら酒蔵が4軒(1軒は廃業)もあるほど、水が綺麗な地域です。土質は、基本的に粘土質などが多いので、根菜類が美味しいです。美味しいといわれる品種を探し求め、お客様からの美味しいという声を励みに1年1年大切に野菜作りをしています。ぜひ私たちの元気いっぱいの野菜を食べて下さい。

※ 料理の品数や内容は、季節により変わります。

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

2023 3.16 木

生産者

神戸酒心館 / 神戸市東灘区

テーマ

日本酒



Message

宝暦元年(1751年)に創業し、手造りにこだわる酒蔵として十三代にわたり「福寿」の名を守り続けています。良質の原料、蔵人の感性、膨大な手間と時間をかけ、美味しいお酒を造っています。効率やスピードを追わず時代におもねることのない、丁寧な酒造りを続け、日本酒の豊かな伝統を未来へ繋いでいきたいと考えます。



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>

