

SETRE KOBE MAIKO

SETRE

Open kitchen

つくる人と食べる人をつなぐ

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

4/20 [木] 5/18 [木] 6/9 [金] 7/20 [木]

¥ 4月・7月 / 4,500

5月・6月 / 5,500 or 4,400

🕒 ランチ / 11:30 - 14:30 [予約時間 / 11:30 12:00 12:30]
オープンキッチン / 13:00 -

※ 4月・7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。

シェフの料理実演！
料理教室！
スペシャルランチも！

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 —

5,500円コース

- ・ 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)

- ・ お魚とお肉
- ・ 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
- ※ 4,400円コースはメイン料理をお魚orお肉からお選びいただけます

2023 4 / 20 [木]

「食べる通信料理教室」にて開催!

参加費：4,500円

生産者 菜の花・ひまわり
エコプロジェクト
／淡路島

テーマ なたね油



1000m²の菜の花畑から、わずか100kg程度しか収穫できない貴重な島内産菜の花種子を、焙煎せずに圧搾し、時間をかけて丁寧にろ過した一番搾り油です。菜種本来のコクと芳醇な香りを感じることのできる商品です。

2023 6 / 9 [金]

生産者 弓削牧場／神戸市北区

テーマ チーズ



できるかぎり牛の生態に合わせた健康的な飼い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。

2023 5 / 18 [木]

生産者 藤本水産／淡路市

テーマ しらす



昔ながらの手法で天日干しちりめんや生炊き佃煮を無添加で作られています。また淡路島の海産物が購入できるお店としても知られています。お客様の「美味しかった」との声がうれしくて「より良い物・より美味しい物・より安全なものをより安く」をモットーに頑張っております。

2023 7 / 20 [木]

「食べる通信料理教室」にて開催!

参加費：4,500円

生産者 甲山ブルーベリーファーム
／西宮市

テーマ ブルーベリー



甲山の西隣り標高200mの里山地帯(西宮市鷲林寺地区)にある、ブルーベリー約250本の小さな農園です。六甲山からの爽やかな風が吹き抜ける場所でブルーベリー専用の養液栽培システムを使い、ひと株ずつ大切にブルーベリーを栽培しています。

※ 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>

