

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

8/27 [日] 9/21 [木] 10/19 [木] 11/16 [木]

¥ 10月 / 4,500

その他月 / 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 -

※ 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。

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 8/27 [日]

生産者 大造畜産 / 淡路市草香北

テーマ 欄座牛(BBQ)



淡路島の気候や環境などに合う牛を、全国各地を駆け巡り、厳選された黒毛和牛の牝牛のみを育てています。“お客様に味わってもらって感動してほしい”という想いが込められており、餌や育て方にこだわられています。肉質が良く味に深みのある赤身、脂質の口溶けの良さに驚く美味しさです。

2023 9/21 [木]

生産者 異養蜂園 / 洲本市下加茂

テーマ はちみつ



ただ蜂蜜を管理しているだけでなく、ミツバチの種の保存の為に飼育方法を研究するなどの取り組みをされています。これほど甘く繊細な味の蜂蜜が出来上がるのは、日々自然と向き合いながら、ミツバチにとって1番いい環境を作っているからです。

2023 10/19 [木]

「食べる通信料理教室」にて開催!  
参加費: 4,500円

生産者 赤花そばの郷  
農事組合法人  
/ 豊岡市但東町

テーマ 赤花そば



赤花地区の名物は、つなぎを一切使用していない「赤花そば」。そばの実はずべて地元で栽培・収穫されたものを使用しており、そば独特の風味が十分に生かされています。淡い緑色を帯びたそばをじっくりとかみ締めてみてください。そば本来の香りと旨みが口の中に広がります。

2023 11/16 [木]

生産者 廣井農園 / 豊岡市出石町

テーマ リンゴ



兵庫県豊岡市出石町の有機農家 廣井農園の廣井昌利さんが25年前から栽培に取り組んできました。農業や化学肥料の使用は可能な限り控え、青森の名人のもとに通って学んだ栽培技術でとっても美味しいリンゴになります。

※ 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>

