

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

2024 1/18 [木] 2/15 [木] 3/21 [木]

¥ 1月 / 4,500

2月・3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 -

※ 1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

「食べる通信料理教室」にて開催!

参加費: 4,500円



2024 1/18 [木]

生産者 農場なつめやし / 多可郡多可町

テーマ 野菜と玄米

祐尾智紗美さんは約10年間、世界をぐるりと歩いた旅人。そんな祐尾さんが旅先のいろんな農場で働いた経験や、その農家の家族・仲間と過ごした濃厚な生活から有機野菜づくりに目覚め、生まれ育った多可町で「農場なつめやし」を立ち上げ、安心、安全な方法で旬の野菜を育て、地域の人たちに豊かな暮らしのお裾分けしています。



2024 2/15 [木]

生産者 森果樹園 / 淡路島

テーマ なんとオレンジ

森果樹園は淡路島にある小さな果樹園。なんとオレンジなどの果実の栽培、加工品の販売、直売所の運営、マーケットへの出店などを行っています。日頃は農作業を中心に暮らしており、他の活動は至らない点多くあるかと思いますが、あたたかい目でお付き合いいただけると幸いです。



2024 3/21 [木]

生産者 KOBE PAIR TRAWLINGS

テーマ いかなご・しらす

「KOBE PAIR TRAWLINGS」(コウベペアトローリングス)は、神戸で船びき漁を営む漁師が集まって、神戸のしらすの美味しさを発信しているチームです。EAT LOCAL KOBE(イトローカルコウベ)がおこなっているFARMERS MARKET(ファーマーズマーケット)に出店したり、小学校で出前授業をおこなうなど、神戸の漁業についてさまざまな人に伝えています。

※ 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/火曜

セトレ

🔍 検索

<http://www.hotelsetre.com>

