

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 — 14:00

👉 4,000 yen

- ・シェフの料理実演！
- ・料理教室！
- ・スペシャルランチも！

開催日 /

2022 9.15 🍷 10.20 🍷 11.17 🍷 12.15 🍷

SETRE
NARAMACHI

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。

SCHEDULE

🕒 11:30 - 14:00
👉 4,000yen

11:30 - 12:00

生産者さまから
素材の魅力などのお話

12:00 - 12:30

SETREならまち
料理長の料理教室

12:30 - 14:00

スペシャルランチ

2022 9.15 木

生産者 華道家 生駒 敦 / 奈良市

テーマ 生け花



Message

西洋のフラワーアレンジメントは足していく文化なので、綺麗な花をいっぱい足して華やかにします。一方で華道は引き算の美学と言われているんです。いかに少ない本数で綺麗に生けるか、繊細で深い表現をどんな想いを込めて伝えるか。華道から学ぶ奥深い思考を体験。

2022 10.20 木

生産者 三木食品 / 大和郡山市

テーマ 大豆(豆腐)



Message

豆腐屋と農家で大鉄砲の種を蒔く。『大和大鉄砲』が奈良を代表する作物のひとつになることを夢みて進んだ道のりには発見と無限の可能性が。豆腐屋として大豆一粒一粒の「ありがたさ」に感謝することを忘れずに想いを紡ぎ、奈良の未来を語る魅力の時間を。

2022 11.17 木

生産者 片上醤油 / 御所市

テーマ 醤油



Message

昭和6年の創業より奈良県中部の山麓の静かな村で、奈良県産大豆を主原料として杉の大桶の中で自然の季節のままに発酵熟成する、天然醸造の手法を守っています。食にこだわりを持つお客様にご満足いただけるよう、精一杯の品質の醤油を提供することを使命と心得、妥協を排した醤油の醸造。

2022 12.15 木

生産者 嘉兵衛本舗 / 吉野郡

テーマ 番茶



Message

170年前から奈良吉野の里山で育まれた茶畑。吉野川上流にあたるこの地域は山間冷涼の気候で、地力のある赤土の土がお茶を力強い味に育ててくれます。どこか懐かし、一日の暮らしのどんな場面にもそっと寄り添えるようなお茶の魅力を体験する時間に。

※ 仕入れ状況により変更になる場合がございます。



セトレならまち

● ご予約・お問い合わせ

☎ 0742-23-2226

奈良県奈良市高畑町1118

セトレならまち

🔍 検索



Check!!

🕒 12:00~

インスタライブ
配信!

