

SETRE NARAMACHI

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

12/22 [金] 1/18 [木] 2/21 [水] 3/21 [木]

¥ 4,000

🕒 11:30 — 14:00

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。

Schedule

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

料理長の料理教室

12:30 - 14:00

スペシャルランチ

2023 12 / 22 [金]

生産者 えん発酵木浴

テーマ 木浴



えん発酵温熱木浴®では、悠久の大自然をいまに残す、奈良県吉野で作られた無垢ヒノキパウダーを使用。お客様の心身を温めたあとは「発酵堆肥」として、田畑へ還しオーガニックな土壌づくりを行っています。そして安心安全な食事を再びお客様の元へお届けしています。

2024 1 / 18 [木]

生産者 大和五條てふファーム

／奈良県五條市

テーマ 野菜



奈良・五條で有機農法を主にフルーツマトや野菜達を生産しています。農業は、「芸術」と独自の発想で作る野菜は、品質が良く、食べる人を「感動」させます。自分が「恋する事のできる野菜」しか作らない。綺麗になれ、美味しくなれと寄り添うように、食べる人の笑顔が、シェフのトキメク顔を浮かべながら栽培しています。

2024 2 / 21 [水]

生産者 なら橘プロジェクト

／奈良県大和郡山

テーマ 大和橘



奈良で日本最古の柑橘、大和橘を育てています。「大和橘」は、「古事記」「日本書紀」「万葉集」にも登場するほどの古くから存在するものです。私たち「なら橘プロジェクト」は、現在準順絶滅危種に指定されております日本固有の原種であり最古の柑橘「大和橘(やまとたちばな)」を守り、広めるために活動しております。

2024 3 / 21 [木]

生産者 曾爾高原

ゆず生産組合たわわ

／奈良県宇陀郡曾爾村

テーマ 柚子



屏風岩に連なる多輪峯山の山裾、小長尾という集落では柚子がたわわに実っています。大自然の中で心を込めて育てた甘くて美味しい柚子を、ひとつひとつ丁寧に手しぼりしました。香りの良い果汁100%です。栽培は男性、加工は女性と力を合わせて頑張っています。

※ 料理の品数や内容は、季節により変わります



セトレならまち

● ご予約・お問い合わせ

奈良県奈良市高畑町1118

セトレならまち

🔍 検索



☎ 0742-23-2226

Check!!

🕒 12:00~

インスタライブ
配信!

