SETRE HIGHLAND VILLA HIMEJI
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
9/9［月］
2025
1/20［月］
2/17［月］
¥ 4,000
11:00 — 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

11:00 – 11:15	生産者さまから 素材の魅力などのお話
11:15 – 11:45	料理長の料理教室
12:00 – 14:00	スペシャルランチ

2024 9/9[月]

生産者 植木さん
／神崎郡神河町

テーマ 神崎郡神河町の柚子
「柚子胡椒の作り方」

神戸や大阪などで料理人として修業し、30歳の時に東京でフランス料理店を開店。「一から食材づくりをしてみたい」という長年の夢から店を友人に譲り、研究期間を経て神河町に移住。果樹園を借りて柚子栽培を開始。植木さんが栽培する柚子は、香りの良さや酸味の柔らかさなどが評判。

2025 1/20[月]

生産者 ファームハウス 飯塚さん
／姫路市夢前町

テーマ お米･プレミアムヒノヒカリ
「恵方巻き」

「本当に安心できる主食、体づくりの農業」を目指し、農薬や化学肥料を使わない農業に取り組んでいます。農業法人で8年の研修の後、2012年4月に就農。“ひと粒から始まるチカラ、出会い”をコンセプトに、安心で安全なものづくりはもちろん、とにかく「おいしい米を作る」ことにこだわり米作りをされています。

2025 2/17[月]

生産者 久 洋平さん
／朝来市

テーマ 岩津葱
「葱味噌の作り方」

主に朝来市名産の「岩津ねぎ」の生産者として活躍。久さんが生産する「岩津ねぎ」は、朝来市の誇る特産品。希少性から「幻のねぎ」とも称されています。特に白根は柔らかく、豊かな香りと甘みが絶品で、冬季には鍋料理や焼きねぎ、天ぷらなど、幅広い料理に愛用され、ギフトとしても人気を博しています。

※ 料理の品数や内容は、季節により変わります　※ 生産者様や食材調達等の諸事情により内容が変更になる可能性があります

セトレハイランドヴィラ姫路

ご予約･お問い合わせ 079-284-3010

兵庫県姫路市 広嶺山224-26　定休日／火･水曜

セトレ 姫路 検索

Check!!

13:30〜

インスタライブ配信!