



秋の夜長を
 ワインで
 楽しもう



日本ソムリエ協会 兵庫支部

支部長 瀬戸 烈 氏
 たけし

瀬戸 烈 <ソムリエ>

1974年京都府出身。1993年京都市内のホテルで飲料サービスの愉しみを知り、1995年(株)ホテルオークラ神戸入社。神戸北野ホテル、ビストロ近藤亭と神戸市内でワインを幅広くお客様にお楽しみいただくソムリエとして勤務。一般社団法人日本ソムリエ協会 兵庫支部長として支部運営に携わっている。2019年5月鯉川山手にビストロ・レクレ・神戸を開業現在に至る。ビストロ・レクレ・神戸 (BISTRO RECRE KOBE) 神戸市中央区中山手通 4-11-7 ルイ・パンフィックビル 1F-B



BISTRO RÉCRÉ KOBE
 5/12 OPEN

ご挨拶

私たちは各方面の皆様にもソムリエ、料理人として長年育てていただき培った経験とノウハウを糧にこの度ビストロ・レクレ・神戸(BISTRO RECRE KOBE)を開業させていただき運びとなりました。

ワインとは、「気候」「風土」「時間」を瓶詰めにした農産物であると考えます。料理とは、「自然の恵み」に料理人の知識や経験を加えた分身だと考えます。その双方を通してお客様の笑顔の連鎖を生み出すことが私たちの使命だと感じています。地産地消や欧州の模倣だけではなく、自由にテロワール(大地)とアルチザン(職人)を意識してアベラシオン神戸(神戸らしさ)の様なものを創り出してゆきたいと思っています。どうぞ皆様のご愛顧のほど宜しくお願い申し上げます。

シェフ 鈴木 雅也
 ソムリエ 瀬戸 烈

今年の5月
 お店をオープン
 しました。

※大変恐縮ながら祝花は辞退させていただきます。皆様のお越しをお待ち申し上げます。

