

報道関係各位

2018年8月22日 貝印株式会社

## 人気料理人が2～3週間おきにメニューを考案！ 貝印が運営するレストランKITCHEN STAGEで PATINASTELLA 杉浦仁志シェフが「モダンアメリカン・クイジーヌ」を提供 期間：2018年8月22日～9月4日

総合刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）が伊勢丹新宿店で運営するレストラン「KITCHEN STAGE」は、2～3週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューを提供しています。2018年8月22日から9月4日までは「PATINASTELLA(パティナステラ)」のシェフ杉浦仁志氏の料理が堪能できます。



杉浦仁志エグゼクティブシェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

### 一皿にとじこめられた 食への感謝

全米で多くのセレブリティから愛されるレストラン“PATINA RESTAURANT GROUP”の海外初進出店として東京にオープンした「PATINASTELLA」。NYでの修行を重ね、数々のレセプションで多くのセレブをもてなしてきた杉浦仁志シェフがキッチンステージに登場です。杉浦シェフの料理はすべてが五感を愉ませる芸術性の高い一皿。“食を創造する個性が輝くシェフ”として「The Best Of Chef 50 2019」にも選ばれ、今後の活躍も期待されています。世界の食文化と日本食文化を繋ぐ料理を創りたいという思いからできたスペシャリテの「MAZZOLINO（マッツォリーノ、イタリア語で花束）」をはじめ、野菜の繊細な味わいや彩り豊かな料理を晩夏のおもてなしに、華やかな食卓が広がります。

#### <次回開催>

9/5	(水)	～9/18 (火)	ENGINE	松下和昌氏
9/19	(水)	～10/2 (火)	モルソー	秋元さくら氏

### KITCHEN STAGEとは

「KITCHEN STAGE」は、2007年に伊勢丹新宿店B1フロアにオープン。2012年春からKaiHouse(貝印株式会社)が運営。2～3週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューをご提供しています。

「お店で味わったあの味を家でも作りたい」と思っていただけるように調理のポイントに加え、どんな食材や道具を使用しているのかもレシピなどでわかりやすくご案内しております。

東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿本店本館地下 1F 明治通り側エレベーター前  
営業時間：10:30～20:00(LO.19:00)

【KITCHEN STAGE コースメニュー】 アミューズ + 前菜 + メイン 2,700円 (税込)

【アミューズ】



麴の食前酢

【前菜】



“MAZZOLINO”  
豆腐の白和えを忍ばせた  
大根の花束と胡麻のソース

【メイン】 以下の3品よりお選びください



八幡平サーモンのミキュイ  
枝豆とキヌアのラビゴットソース



豚ロース肉の薫製と  
生ハムのサルティンボッカ  
ポーチドエッグとラタトゥーユを添えて



牛イチボのステーキ  
季節野菜と  
キャロットジンジャーピューレ

## ◆ピックアップアイテム◆

※掲載の商品は期間中キッチンステージでお買い求めいただけます。

**おいしさそのまま！真空ポンプ&保存袋**

新鮮な素材をそのままキープ。そして鮮度を保ちながらの調味浸透にも抜群に力を発揮してくれる真空調理がご家庭でお手軽に。

おいしさそのまま！ 真空ポンプ&保存袋（スターターセット）  
1,080円（税込）

おいしさそのまま！ 真空保存袋（Mサイズ10枚）  
1,080円（税込）

おいしさそのまま！ 真空保存袋（Sサイズ10枚）  
864円（税込）

**【貝印株式会社】**

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長：遠藤宏治

<http://www.kai-group.com/>