

報道関係各位

2018年12月26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 東理美宏シェフが「新しい歳へと繋ぐおもてなし料理」を提供 期間：2018年12月26日～2019年1月15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12月26日から2019年1月15日までは東理美宏シェフの料理が堪能できます。
※12月31日（月）～2019年1月2日（水）はお休みです。



東理美宏 シェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

ハレの料理を伊勢丹の厳選食材とともに

毎年楽しみにしている方も多く、年末年始のスペシャルコースを今年も御用意いたしました。キッチンステージの顔と言えは東理美宏シェフ。様々なジャンルの料理を作り続け、名立たるシェフや料理長から絶賛される腕前は、唯一無二の存在といっても過言ではない気がします。それぞれのジャンルの料理法を消化し、理解を深めつづけているからこそそのなせる業を今回のメニューでもお楽しみいただけます。

和のコースでは、平成最後の歳にふさわしく、「熊本醤油平成」を使ったお雑煮、中華では、旬の渡り蟹をつかった天津飯、洋のコースには、彩鮮やかなサーモンの一皿など、伊勢丹ならではの厳選食材を揃え、ご自宅のキッチンへといかががでしょう。年末年始の華やいだ食卓を演出いただけます。

<次回開催>

1/16（水）～1/29（火）

1/30（水）～2/12（火）

レストランテ ホンダ

×

一凜

BOLT

本多哲也氏

橋本幹造氏

仲田高広氏

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」と思っていたら、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 3,024 円 (税込)

【アミューズ】



三之助豆腐と湯葉の東寺蒸し
白蛤だしの葛餡

お食事は以下の3コースよりお選びください

和食コース



【前菜】

海老 帆立 クリームチーズの
蕪釜味噌グラタン
柚子の香り



【メイン】

牛たたきの醤油漬けと野沢菜のごはん
温玉とろろタレ添え
穴子蓮根餅の熊本雑煮仕立て



中華コース



【前菜】

石黒農場ホロホロ鳥フィレ肉の
彩りサラダ
胡麻とナッツのピリ辛タレ



【メイン】

渡り蟹のトマト餡かけ天津飯
スープ付き

洋食コース（パン付き）**【前菜】**

ノルウェー産オーロラサーモンと
洋梨のマリネ
フレッシュハーブのソース

**【メイン】**

松坂ポークと
ブロッコリーのラグー
浅草開化楼のトンナレツリ

【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/>