

報道関係各位

2019年3月13日 貝印株式会社

名店の味が気軽に楽しめる！
貝印が運営するレストランKITCHEN STAGEで
「アロマフレスカ」原田慎次シェフ考案のメニュー提供
ご自宅で再現できるレシピもご案内
期間：2019年3月13日～2019年4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。2019年3月13日から2019年4月4日までは「アロマフレスカ」オーナーシェフの原田慎次氏の料理が堪能できます。



原田慎次シェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

アロマフレスカ＝フレッシュな香り**今の時期にぴったりな皿の上の芸術**

言わずと知れた銀座の名店「アロマフレスカ」の店名は、「フレッシュな香り」という意味。盛付けの美しさ、香り、味わいが三位一体となった料理は、細部まで徹底的にこだわる原田慎次シェフだからこそ計算し尽くされた美意識。素材の魅力が引き出された料理の数々から漂う香りは一層の至福を運んでくれます。

春本番を迎えるこの時期に吟味して下さったメニューは、旬の魚介や山菜、桜の葉や花びらを使った前菜やリゾット、アロマフレスカ直伝のラグーソースのパスタなど、すぐにでも作りたくなるレシピばかり。旬の香りを囲むイタリアンで、テーブルの春をおもてなしされてはいかがでしょうか。

<次回開催>

4/5（金）～4/25（木）

鈴なり

村田明彦氏

4/26（金）～5/23（木）

北島亭

大石義孝氏

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】 前菜 + メイン 3,240円 (税込)

※ご来店いただいたお客様には下記メニューのレシピをご案内しております。

[前菜] 以下の2品よりお選びください



帆立 九条ネギ 菜の花
うるいのカルトッチョ 桜の香り
+ 108円 (税込)



ブラッドオレンジで
マリネした八幡平サーモン
パンタレッタとともに

[メイン] 以下の3品よりお選びください



桜鯛とこごみ
筍のスパゲッティーニ カラスミ風味
+ 108円 (税込)



和牛と新玉ネギ
春キャベツのラグーソース
スパゲッティーニ



ホワイトアスパラガスと
タレツジョチーズのリゾット 桜の香り

[ドルチェ]



珈琲のクラッシュゼリーと
バイマックルーのジェラート
単品 972円 (税込)
コーヒー または 紅茶付き 1,404円 (税込)

◆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。

**軽くて熱伝導率の高いフライパン**

エレガントなデザインと機能性を兼ね備えたイタリアの調理器具ブランド・TVS社のmitoシリーズ。耐久性の高い硬質なチタンコーティングとTVS独自のノンスティック加工を施し、フライパンに求められる使いやすさを追求しました。

温まるとハンドル部分のサーモマークが緑色に変化し、料理を始めるタイミングを教えてくれます。IH機器・ガス火両方に対応しています。

TVS mito フライパンシリーズ

20cm	4,320円 (税込)
24cm	4,860円 (税込)
26cm	5,400円 (税込)
28cm	5,940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/>