

報道関係各位

2017年11月15日  
貝印株式会社  
No.2017111532

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  
外苑前の名店『Ristorante HONDA』がお洒落な大人のイタリアンを提供  
期間：2017年11月15日～2017年12月5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。2017年11月15日から12月5日までは外苑前の人気イタリアンレストラン“Ristorante HONDA”の本多哲也シェフの料理が堪能できます。



本多哲也シェフ



Ristorante HONDA

### 本多シェフの品よく可憐なコースを

「ゆっくりとした大人の時間を味わえる」と定評のある星付きレストラン“リ스토랑テ ホンダ”から美しいコース料理をお届けします。アミューズの後は会期の前・後半で入れ替わる美しい前菜。アボカドとマスカルポーネのムースに百合根やタラバガニを合わせレタスに包んだ前半も、しめ鯖と茄子の意外な組み合わせのリ스토랑らしい手の込んだ後半もどちらも魅力的でお勧めです。

パスタはゴルゴンゾーラのクリームソースに絡めたじゃが芋のニョッキやシチリア産のケイパーが効いたスパゲッティなど3種からお選びいただけます。それぞれ香りと食感、味との見事なハーモニーをおたのしみいただける秋の3週間です。

<次回開催> 12/6(水)～12/26(火) シェ・イノ 古賀純二氏

### 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Kai House(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」と思っていただけの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】 お一人様 3,240円（税込）

【アミューズ】



フォアグラのブディーノ  
トピナンプルのカプチーノ仕立て  
トリュフの香り

【前菜】 ※期間中、前半と後半で入れ替え



アボカド マスカルポーネムースと  
タラバガニのレタス包み  
11/15（水）～ 11/25（土）



しめ鯖と茄子の Rond  
ビーツのマリネを添えて  
11/26（日）～ 12/5（火）

【メイン】 ※以下の3種からセレクト



ゴルゴンゾーラソースのニョッキ  
リンゴ クルミ レモン



ポルチーニ茸と大山鶏の  
マファルディーネ



牡蠣とシチリア産塩漬ケイパー  
ロテイトマトとルッコラのスパゲッティ

【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刃物、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/>