

報道関係者各位

2018年2月22日
貝印株式会社
No. 2018022262

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
イルギオットーネ 笹島シェフが嬉しい驚きに満ちた京イタリアンを提供
期間：2018年2月21日～3月13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2月21日から3月13日までは「イルギオットーネ」オーナーシェフ笹島保弘氏の料理が堪能できます。



笹島保弘シェフ



KITCHEN STAGE コースメニューの一部

ようこそ笹島ワールドへ

様々なお仕事をこなしながら京都と東京の往復で日々忙しい笹島保弘シェフ。そんななか、今回も早くキッチンステージの為にメニューをご考案下さいました。大きな朴葉にのった“焦げちゃった”シリーズの前半は蟹クリームコロッケ、後半は白子。朴葉の横のもうひとつの前菜は寒ブリを使って。きれいな花々で彩られた蕪蒸し仕立ての前半も、カルパッチョの寒ブリに冬野菜をたっぷり添えて大根のかき氷をかけた後半もどちらも魅力的です。もちろんメインも華のある笹島ワールド満載！海老と九条ネギの Pasta か豆乳フリカッセのグリーンリゾットか……私たちの五感を刺激して愉ませてくれる心躍る料理をご用意して皆さまをお待ちしています。

<次回開催> 3月14日（水）～3月27日（火）分とく山 野崎洋光氏
3月28日（水）～4月10日（火）六雁 秋山能久氏

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】 前菜+メイン 2,700円 (税込)

【前菜】 ※前後半入れ替え



前半：2月21日(水)～3月6日(火)
焦げちゃった！！
蟹クリームコロッケ
寒ブリのタルタル蕪蒸し仕立て



後半：3月7日(水)～3月13日(火)
まるでトリュフ！？
寒ブリのカルパッチョ
冬の野菜の風景

【メイン】 ※以下の2種からお選びください



パスタ
海老と九条ネギの
軽いトマトソースのタリオリーニ
京七味風味



リゾット
鶏といろんな京野菜の
豆乳フリカッセ
グリーンリゾット添え

【デザート】 1,296円 (税込)



温かいチョコレートスフレ
抹茶ジェラート添え

【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/>