

報道関係各位

2018年8月1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
AU GAMIN DE TOKIO 木下威征シェフが「夏の饗宴」を提供
期間：2018年8月1日～8月21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1日から8月21日までは「AU GAMIN DE TOKIO」のシェフ木下威征氏の料理が堪能できます。



木下威征シェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

多彩な発想。木下流夏のおもてなし

フレンチというカテゴリーにとらわれず、お客様が喜んでくれること、美味しい夢を叶えてくれる料理が「オー・ギャマン・ド・トキオ」木下流料理なのではと思います。挑戦を続けている熱い想いと発想豊かな料理が、お客さまの弾む会話と笑みにつながるのでしょうか。店名にもなっているGIAMIN（いたずらっ子）のやんちゃな一面は多彩な料理にも表れ、賑やかな雰囲気人が魅了する要素では。

今回、夏本番のキッチンステージ用に吟味された献立は、酸味、甘み、辛み、旨味と五感がフル活用される味わいとなっております。遊び心あふれる料理を夏のおもてなしにいかがでしょうか。

<次回開催>

8/22 (水) ~9/4 (火)	パティナステラ	杉浦仁志氏
9/5 (水) ~9/18 (火)	ENGINE	松下和昌氏

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】 前菜 + メイン 2,700円 (税込)

【前菜】



トマトコンソメジュレと
夏野菜のカクテル仕立て

グリーンアスパラと生ハム
いぶりがっこのポテトサラダテリーヌ

【メイン】 魚料理または肉料理のどちらかをお選びください

◆魚料理



キスの枝豆衣揚げ
パッションフルーツの泡ポン酢

◆肉料理



ひな鶏のスパイシー焼き
トマトカレーソース

【デザート】



桃のコンポート
マンゴーのクレームカタラーナ添え
1,296 円 (税込)

【単品メニュー】 14時からお召し上がりになれます



炙り漬けマグロ丼
1,620 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。



*ひな鶏のスパイシー焼きトマトカレーソースを調理する際に使用されています。

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。

TVS mito フライパン シリーズ

20cm	サイズ : 375×210×75mm	重量 : 525g	4,320円 (税込)
24cm	サイズ : 430×250×80mm	重量 : 695g	4,860円 (税込)
26cm	サイズ : 450×268×90mm	重量 : 780g	5,400円 (税込)
28cm	サイズ : 480×290×90mm	重量 : 905g	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/>