

報道関係各位

2018年9月19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 Morceau 秋元さくらシェフが「華やかで繊細な実力派フレンチ」を提供 期間：2018年9月19日～10月2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9月19日から10月2日までは「Morceau」(モルソー)の秋元さくらシェフの料理が堪能できます。



秋元さくらシェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

気負わないフレンチ 笑顔を生み出す一皿の華

秋元シェフの料理を初めて味わった時に、思わず笑みがこぼれてしまいました。女性シェフならではの見た目の華やかさの満足度も高いが、どこことなく親しみがあり、安心感を与えてくれる気負いのない味わいが人気の理由なんだと感じました。店名の「モルソー」とはフランス語で「かけら」という意味。作り手と食べ手の笑顔のかけらがさらなる美味しさのスパイスにもなっています。

夏の疲れを解消したいこの時期にピッタリの食欲が進む料理を秋元シェフが吟味してくださいました。モルソー特製のハンバーグや、香り豊かな太刀魚の一皿は、すぐにでも作りたくなる必見レシピです。秋を感じる食卓をフレンチのおもてなしで演出してみたいかがでしょうか。

<次回開催>

10/3 (水) ~10/30 (火)
10/31 (水) ~11/13 (火)

賛否両論
日本橋OIKAWA

笠原将弘氏
笈川智臣氏

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 3,348円 (税込)

【前菜】



平目のマリネとカリフラワーの
ブランマンジェ

秋鯖とインカのめざめのテリーヌ
ハーブのサラダを添えて

【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



太刀魚のポワレと
きのこの焼きリゾット
ハーブ香るスープ仕立て

◆肉料理



morceau ハンバーグと
グラタンドフィノア

【デザート】



リコッタチーズのプリン
アマレット香るグリオットを添えて
972 円 (税込)

コーヒーor 紅茶付き
1,296 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。

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/>