

報道関係各位

 2017年12月27日  
 貝印株式会社  
 No.2017122747

**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**  
**師走と新春をつなぎ福を宿す食を提供**  
 期間：2017年12月27日～2018年1月9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12月27日から2018年1月9日までは東理美宏シェフの料理が堪能できます。※12月30日（土）～2018年1月2日（火）はお休みです



東理美宏シェフ



キッチンステージ

### 年末年始の伊勢丹で福の食を

キッチンステージ東理美宏シェフがお届けする年をまたぐご馳走。前菜はサワークリームとすりおろしたミモレットを添えたロマネスコのポターージュ。そのあとは大根と人参の紅白ラペや栗きんとんのクロスティーニなど洋風おせちがのったプレート2種から選んでいただけます。鶏もも肉の香草パン粉焼きと真蛸のプッタネスカパスタの組み合わせプレートAか寒ぶりのレアステーキと鴨肉のミートソースパスタのプレートB。どちらも魅力的です。慌ただしい年末にはホッとひと息いれながら。そして新春には気持ちも新たに。縁起の良いメニューでおなかを満たしていただきたい、とスタッフ一同心を込めてご提供させていただきます。

<次回開催> 2018年1月10日(水)～1月29日(月) アロマフレスカ 原田慎次氏

### 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メニュー】 お一人様 2,700円（税込）

【Aコース】



【前菜】

ロマネスコのポタージュ  
ミモレットとサワークリームを添えて

【プレートA】

真蛸のブタネスカ スパゲッティーニ  
フレッシュ根セロリと梅のサラダ添え

鶏もも肉の香草パン粉焼き  
白ポレンタのピューレと  
マッシュルームのマルサラ酒煮込み

【Bコース】



【前菜】

ロマネスコのポタージュ  
ミモレットとサワークリームを添えて

【プレートB】

鴨肉と正月菜の  
ミートソース スパゲッティーニ

寒ぶりのレアステーキ  
レッドキャベツの  
ザワークラウトと焦がしバターソース

【プレートA・B 共通メニュー】

大根と人参の紅白ラペ 白バルサミコとレモンの香り

蓮根と牛蒡の黒豆酢煮込み

海老と冬野菜のグリル 海老味噌風味のバーニャカウダーソース

栗きんとんのクロスティニー

【デザート】 ※972円（税込）

焼きりんご  
ラムレーズンジェラートとともに



【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/>