

報道関係各位

2017年1月11日
貝印株式会社
No.2018011150

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
アロマフレスカ原田シェフが冬のご馳走を提供！
期間：2018年1月10日～1月29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1月10日から1月29日までは原田慎次シェフの料理が堪能できます。



原田慎次シェフ



アロマフレスカ

外食事始めは華やかイタリアンで

いよいよ2018年が始まりましたね。キッチンステージではアロマフレスカ原田慎次シェフに1月に相応しいイタリアンをお願いしました。華やかなアンティパストは、からすみバーニャカウダソースでいただく彩り野菜のピーラーサラダとコッパのピアディーナ、パルミジャーノチーズのクロカンテを添えたミネストローネの3品。その後はパスタ2皿の他、リゾピラフや地鶏のお料理もご用意、4種からお選びいただけます。そして原田シェフお気に入りの吉本牛乳のビアンコマンジャーレで締めくくるコース。お買い物後のお茶の時間にもお勧めのデザートです。

<次回開催> 1月31日(水)～2月20日(火) フレンチシェフ 高良康之氏
2月21日(水)～3月13日(火) イル ギョットーネ 笹島保弘氏

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】 3,240円（税込）

【アンティパスト】



彩り野菜のピーラーサラダ からすみバーニャカウダソース
コッパのピアディーナ
アロマフレスカ風ミネストローネ

【メイン】（4種類の中から1種類お選びいただけます）



紅ずわい蟹と
フレッシュトマトの
スパゲッティーニ



和牛のミートソースと
ラディッキオの
スパゲッティーニ



鰻とはなびら茸の
リゾピラフ
（+ 540円）



はかた地どりのマツトーネ
きのこのデュクセルソース
（+ 324円）

【ドルチェ】



吉本牛乳のピアンコマンジャール

【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/>