

報道関係者各位

2018年1月31日
貝印株式会社
No.2018013152

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
「銀座レカン」元総料理長の高良康之シェフが実力派フレンチを提供
期間：2018年1月31日～2月20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31日から2月20日までは「銀座レカン」元総料理長の高良康之シェフの料理が堪能できます。



高良康之シェフ



KITCHEN STAGE コースメニューの一部

出逢いの春を待ちながら

2007年から昨年8月末まで銀座レカン総料理長として活躍なさっていた高良シェフ。現在新店準備でお忙しい毎日のシェフに「キッチンステージの為に冬のご馳走フレンチを」とお願いしました。“日本の素材とフランス料理のマリアージュ”をテーマに考案いただいた「特製ブイヤベース」や「和牛イチボのロースト赤ワインソース」。どちらもロゼワインとのペアリングがピッタリとのこと。寒い日々が続きますが、もうすぐ“出逢いの春”がやってきます。私たちそれぞれの春をたのしみに待ちながら、フレンチのカリスマの美味を味わっていただけますように。

<次回開催> 2月21日（水）～3月13日（火）イル ギョットーネ 笹島保弘氏
3月14日（木）～3月27日（火）分とく山 野崎洋光氏

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 3,240円 (税込)

【前菜】



カブのブランマンジェ
パテ・ド・カンパーニュ
オマールのポワレと
ビーツのコンポジション

【メイン】 ※以下の2種からお選びください



特製ブイヤベース



和牛イチボのロースト
赤ワインソース

14時から以下のメニューもお召しあがりいただけます 1,836円 (税込)



高良康之の
スパイシーチキンカレー

【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/>