



報道関係者各位

人気料理人が3～5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
「ラ ベットラ ダ オチアイ」シェフの落合務氏のイタリアンを提供
期間：2026年1月9日(金)～2月26日(木)

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰)が伊勢丹新宿店で運営するレストラン「KITCHEN STAGE」では、3～5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。

2026年1月9日(金)から2月26日(木)までは「ラ ベットラ ダ オチアイ」の落合務シェフの料理が堪能できます。



落合務シェフ



新年最初のごちそうは、イタリアンの巨匠が手がける口福のレシピ

予約の取れないイタリアンの名店「ラ ベットラ ダ オチアイ」の落合務シェフが考案するメニューが一昨年に引き続き二度目の登場です。伝統と革新が息づく巨匠のやさしさに満ちたイタリアン。至福のひとつをお届けします。

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。3～5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。

アクセス：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

前半：1/9(金)～2/2(月)

後半：2/3(火)～2/26(木)

※前半、後半でメニューの一部が入れ替わります。

※2/6(金)は伊勢丹休館日となります。

【コースメニュー】

Aコース：アミューズ + 前菜 + パスタ(お好みの1品)

¥5,500(税込)

Bコース：アミューズ + 前菜 + パスタ(お好みの1品) + 肉料理

¥7,920(税込)

【アラカルトメニュー】

| | |
|--------|------------|
| ・アミューズ | ¥660(税込) |
| ・前菜 | ¥2,420(税込) |
| ・パスタ各種 | ¥2,750(税込) |
| ・肉料理 | ¥2,750(税込) |
| ・ドルチェ | ¥1,320(税込) |

KITCHEN STAGEコースメニュー

《前半メニュー》 ※1/9(金)～2/2(月)

[アミューズ]



鶏ムネ肉のツナソース

[前菜]

真鯛のカルパッチョ
バジルヨーグルトソース

[メイン]

豚ロース チーズパン粉カツレツ
ルーコラとトマトサラダ

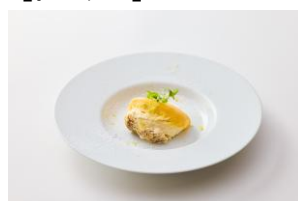
[パスタ]



新鮮なウニのスパゲッティ

宮崎県産からすみとヤリイカ
青唐辛子のアーリオ・オーリオ

[ドルチェ]



レモンティラミス

《後半メニュー》 ※2/3(火)～2/26(木)

[アミューズ]



鶏ムネ肉のツナソース

[前菜]



ズッキーニの花とオニオンフリット

[メイン]

豚ロース チーズパン粉カツレツ
ルーコラとトマトサラダ

[パスタ]



新鮮なウニのスパゲッティ



ペスカトーラ

[ドルチェ]



レモンティラミス

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。カミソリやツメキリなどの身だしなみを整えるツールやビューティーツール、包丁をはじめとする調理器具や製菓用品、医療用刃物など、生活に密着した刃物を中心に1万アイテムにもおよぶ商品を展開。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グローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰

<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL:0120-016-410(フリーアクセス・ひかりワイド)

<https://www.kai-group.com>