

報道関係各位

2018年4月11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  
イレル人形町 島田哲也シェフが「体が喜ぶ幸せフレンチ」を提供  
期間：2018年4月11日～4月24日**

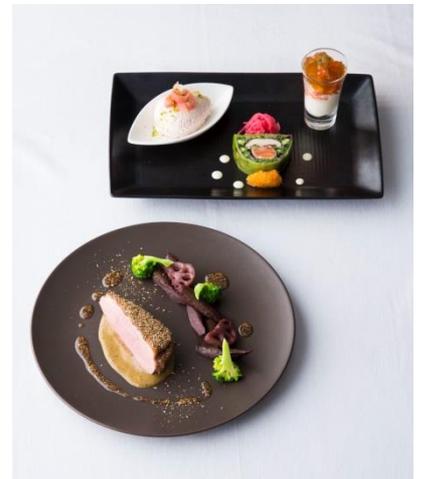
総合刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）が伊勢丹新宿店で運営するレストラン「KITCHEN STAGE」は、2～3週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューを提供しています。2018年4月11日から4月24日までは「イレル人形町」シェフの島田哲也氏の料理が堪能できます。



島田哲也シェフ



KITCHEN STAGE コースメニューの一部



### 洗練された味わい、体にやさしい料理

島田シェフの腕にかかれば一味も二味も違う洗練された味になる素材達。“身体にやさしい料理”をテーマに、ハーブやスパイスを巧みに使い彩りも豊かな一皿は、記憶に残る至福の味わい。柚子の新鮮な風味が味わえる「フミ子の生ゆず胡椒」をつかったソースは、和とフレンチを融合させたシェフならではの絶妙な組み合わせ。そしてどこかチャーミングさも感じる色使いや盛り付けは、おもてなしやパーティーにもぴったり。是非ご家庭でもおためしください。

<次回開催> 4/25 (水) ～ 5/15 (火) ヴォーロ・コズィ 西口大輔氏  
5/16 (水) ～ 5/29 (火) 中華香彩JASMINE 山口祐介氏

### 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」と思っていたできる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】 お一人さま 2,916円 (税込)

【前菜 3種盛り】



炙りサーモンと野菜のテリーヌ

オマール海老のコンソメゼリー掛け  
カリフラワーのピューレ添え

ハムのムース

【メイン】 ※以下の2種からお選びください



スズキのポワレ  
シュークルートと春菊のピューレ



鴨胸肉のロースト  
ハチミツとコリアンダー風味  
赤ワインキンピラ添え

\*こちらのメニューは  
+108円(税込)で  
お選びいただけます



◆ピックアップアイテム◆

\*メインの「スズキのポワレ」を焼く際に実際に使用しています。

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社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 サイズ : 375 x 210 x 75 mm 重量: 525g 4,320 円 (税込)

24cm サイズ : 430 x 250 x 80 mm 重量: 695g 4,860 円 (税込)

26cm サイズ : 450 x 268 x 90 mm 重量: 780g 5,400 円 (税込)

28cm サイズ : 430 x 250 x 80 mm 重量: 695g 5,940 円 (税込)

※2018年4月11日~4月24日までは、キッチンステージでお買い求めいただけます

【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/>