

**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  
北島亭 大石義孝シェフが「極上フレンチ」を提供  
期間：2018年5月30日～6月19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5月30日から6月19日までは「北島亭」シェフの大石義孝氏の料理が堪能できます。



大石義孝シェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

**心をくすぐる、笑みがこぼれる 素材もお腹も喜ぶ**

多くの食通を唸らせてきたフレンチレストラン北島亭。素材の吟味はさることながら肉や魚の火入れ加減、塩加減の塩梅は秀逸であり、その技術を称賛されることもしばしば。生み出される料理の数々は王道の美味であり、昨今のレストランとは対極にある実直さは感動の一言。大石シェフ曰く、「本質を極めたい」と。その姿勢は清々しさも感じます。今回のレシピには、焼き加減、塩加減、食材の組み合わせの妙をご紹介します。おもてなしに、ハレの日に名店の味わいを是非。

<次回開催> 6/20（水）～7/3（火） 正月屋吉兆 岡田康平氏  
7/4（水）～7/17（火） エスタシオン 野堀貴則氏

**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 コースメニュー】 前菜 + メイン（魚料理） 3,240 円（税込）  
【前菜】 前菜 + メイン（肉料理） 3,456 円（税込）



鯉と焼海苔クリームのゼリー寄せ  
アスパラガスとハマグリ  
ペルノーの香り

【メイン】 魚料理または肉料理のどちらかをお選びください（魚料理は、前後半でメニューが替わります）

◆魚料理



前半：5/30（水）～6/9（土）  
イサキのムニエル  
大葉と梅の香り



後半：6/10（日）～6/19（火）  
鮎のコンフィ  
コンコンブルのヴァリエ

◆肉料理



和牛のロースト  
エシャロットバターソースと  
牛ホホ肉赤ワイン煮込みの贅沢アソート

【デザート】



大切な人へ捧げるマンゴープリン  
864 円（税込）  
コーヒー or 紅茶付き  
1,296 円（税込）

## ◆ピックアップアイテム◆



**鉄製の本格フライパンで 調理の腕もぐっとプロへ近づけます**  
補助ハンドルが付いているので両手で容易に持ち上げることが出来ます。  
230度までの耐熱性なのでそのままオープンに入れて加熱も可能。

料理研究家 脇雅世さん監修のo.e.c. シリーズ。シンプルで握りやすいグリップで女性にも使いやすい設計。蓋つきで厚めのステーキにもしっかり火が通ります。

**o.e.c. 鉄製フライパン****25cm（ふた付） 10,800円（税込）**

※掲載の商品は期間中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/>