

報道関係各位

2019年1月16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
リストランテ ホンダ 本多哲也シェフ、一凛 橋本幹造料理長が
「富山食材をふんだんに。冬を愉しむ、和食とイタリアンの融合」を提供
期間：2019年1月16日～2019年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。2019年1月16日から2019年1月29日までは「リストランテ ホンダ」本多哲也シェフ、「一凛」橋本幹造料理長の料理が堪能できます。



橋本幹造料理長
本多哲也シェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

研ぎ澄まされた感性 熱いパッション“赤”と凛とした存在“白”の佇まい

例えるなら「赤色」。情熱の中に静を感じる本多哲也シェフと例えるなら「白色」の凛とした佇まいの中に緩急の動を感じる橋本幹造料理長のコラボとは、何とも贅沢な2週間。期間限定の夢の饗宴です。ジャンルは違えど、食材の美味しさを最大限に引き出す為の差し引きを大切にしているお二人だからこそその丁寧な下ごしらえや盛り付けの技が今回の料理からも伝わります。富山の寒鰯や蟹、甘酒を使い、酸味、塩味、苦味、甘味、旨味と五味一体を味わうことができる一皿で冬の食卓を華やかにしてみませんか。

<次回開催>

1/30 (水) ～2/12 (火)
2/13 (水) ～3/5 (火)

BOLT au crieur de vin
銀座 奥田

仲田高広氏
荻野聡士氏

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KaiHouse(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+ デザート (それぞれ2種から選択)
コース価格 3,456 円 (税込)

【前菜】 以下の2品よりお選びください



寒鰯の塩メカルパッチョ
根セロリのピューレ



とやまポークの自家製ハムと富富富の赤酢飯

【メイン】 以下の2品よりお選びください



紅ずわい蟹の昆布メと
氷見うどんのコンソメスープ仕立て



とやまポークバラ肉の味噌漬け
ポイルした富富富を添えて

【デザート】 以下の2品よりお選びください



冬柿と粒あん きな粉
グラッパのグラニテ添え



甘酒のパンカレと苺のマリネ
抹茶ジェラートを添えて

◆ピックアップアイテム◆

※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。



シンプルで美しく手になじむ

料理のプロが厳しくチェックした道具シリーズSELECT100
様々な調理シーンで活躍する調理器がコンパクトで便利
なセットになりました。

品名：SELECT100 調理器セット

品番：DH3027

価格：6,480円（税込）

【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/>