

報道関係各位

2017年12月6日
貝印株式会社
No.2017120635

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
京橋の高級レストラン『Chez Inno』がエレガントなフレンチを提供
期間：2017年12月6日～2017年12月26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。2017年12月6日から12月26日までは京橋のグランメゾン“Chez Inno（シェ・イノ）”の古賀純二シェフの料理が堪能できます。



古賀純二シェフ



Chez Inno

ワインと共に華やかな幸せの味を

師走に入り、2017年も残りわずかになりました。新しい年を迎える準備に慌ただしい日々が始まりますね。「まずは美味しいものをいただいて心も元気にしてから」という素敵な提案はいかがでしょう。オマール海老に洋梨やアボカド、グレープフルーツなどを合わせたビーツのソースがアクセントのすっきりした酸味の前菜。メインはソース ヴァン・ブランでいただく帆立のムースと舌平目の美しい魚料理、または牛ほほ肉のパイ包み焼きソース ボルドーズ。

シェ・イノ古賀純二料理長がキッチンステージの為に考えて下さった王道のフレンチは気分が上がって幸せになる華やかさです。「是非ワインと共に」と古賀シェフからの伝言です。より深く味わっていただけるワインとのマリアージュで元気に幸せに！

<次回開催> 12月27日（水）～2018年1月9日（火）キッチンステージ 東理美宏氏
※12月30日（土）～2018年1月2日（火）はお休みです

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。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】



オマール海老と洋梨のアントレ

【メイン】 ※以下の2種からお選びください



舌平目と帆立のムース
ソース ヴァン・ブラン



牛ほほ肉のパイ包み焼き
ソース ボルドレーズ

【デザート】 ※1,296円 (税込)



フォンダンショコラ

【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/>