

報道関係各位

2019年1月30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  
「BOLT au crieur de vin」 仲田高広シェフが  
「心躍るカウンターフレンチは 毎日通いたくなる大人の酒場」を提供  
期間：2019年1月30日～2019年2月12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30日から2019年2月12日までは「BOLT au crieur de vin」店主の仲田高広シェフの料理が堪能できます。



仲田高広シェフ



KITCHEN STAGE メニューの一部

### フレンチのエスプリから生まれる、多彩で洒落なひと皿

キッチンステージ初登場「BOLT」店主の仲田シェフは、数々の名店で腕を磨いた料理人。その豊かな経験と確かな技で、フレンチをベースとし、自由な発想が伺える多彩なメニューで美食な人々を魅了し続けています。美味しさはもちろん、料理や食材への愛情を感じられる人柄も、肩肘張らずにまた行きたいと思わせる理由なのだと思います。アイデア溢れる仲田シェフがキッチンステージのために吟味してくださった料理は、BOLT名物、魚介の旨味が凝縮されたスープ・ド・ポワソンカレー、カリフラワーや金柑、菊芋などの旬食材を使った彩り豊かな前菜は、香りや食感も楽しくおもてなしにもピッタリなひと皿。今宵の食卓は、じっくりと時間をかけて作る料理と美味しいお酒とともに、笑顔になれるビストロを開いてみてはいかがでしょうか。

#### <次回開催>

2/13（水）～3/5（火）  
3/6（水）～3/12（火）

銀座奥田  
KITCHEN STAGE

荻野聡士氏  
東理美宏氏

### 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」と思っていたいただけ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】

前菜（2種選択） + メイン（1種選択） 3,240円（税込）  
14時～ 前菜プレート（2種選択） 1,728円（税込）

〔前菜〕 以下の5種より2種をお選びください



金柑とリコッタチーズ、  
マカダミアナッツの白和え



玉ネギのローストリエットのせ  
トリュフとともに



カリフラワーのムース  
雲丹をそえて



鯖のミキユイ幽庵焼風  
苺と彩野菜  
スモークオイルをまとして



菊芋のグルーテ  
季節野菜の素揚げサラダ  
トリュフの香り

〔メイン〕 以下の2種よりお選びください



牛イチボのロースト  
タスマニアマスタードソースとパプリカソース



スープ・ド・ポワソンカレー  
海老と牡蠣のベニエを添えて

[デザート]



チョコレートのテリーヌベリーのソースとバニラアイス  
1,296円（税込）

コーヒーor 紅茶付き  
1,728円（税込）

◆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。



#### 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 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。

温まるとハンドル部分のサーモマークが緑色に変化し、料理を始めるタイミングを教えてくれます。IH機器・ガス火両方に対応しています。

#### TVS mito フライパン シリーズ

20cm	4,320円（税込）
24cm	4,860円（税込）
26cm	5,400円（税込）
28cm	5,940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/>