

LIVING with SENSES

ISETAN
LIVING FLOOR
GRAND OPEN
MARCH 2015

実演とともに、一流プロがアドバイス。



【キッチンスタジオ 3月スケジュール】

さまざまなタイプの料理が並ぶ現代の食卓。食の環境が多様化すればするほど、自分のスタイルにあった調理道具やテーブルセッティングが必要とされます。よりリアルな環境のもとで、食や調理、おもてなしの楽しさを体感していただけるよう、本格的な調理設備を備えたキッチンスタジオを新設しました。ここでは、ビストロやホテルのシェフや料理研究家など専門家によるデモンストレーションを通し、調理法はもちろん、調理道具のこだわりやおもてなし術をご紹介します。また、おもてなし場面には欠かすことができない、コーヒーやワイン用品のコーナーでは、ソムリエやバリスタがおいしく飲むためのこだわりをご紹介します。リモデルオープン直後は、現代美術家である村上隆氏のカフェ「Bar Zingaro」が担当します。

写真：フレンチからは、河野透氏（レストランモナリザ）、米澤文雄氏（JEAN GEORGE TOKYO）、イタリアンからは神保佳永氏（HATAKE AOYAMA）、日高良美氏（アクアパッツァ）など、一流のシェフたちの最高のプレゼンテーションをご堪能いただけます。

※料金は 3,240円～10,800円（税込）程度。各回料金は異なります。

3/4	河野透シェフ	（レストランモナリザ）	3/25	野崎洋光氏	（分とく山）
3/5	神保佳永シェフ	（HATAKE AOYAMA）	3/26	中村奈津子氏	（料理研究家）
3/6	日高良美シェフ	（アクアパッツァ）	3/27	河崎憲子氏	（野菜シニアソムリエ）
3/7	米澤文雄シェフ	（JEAN GEORGE TOKYO）	3/28	山下春幸シェフ	（HAL YAMASHITA）
3/8	岸本直人シェフ	（L'EMBELLIR 南青山）	3/31	野永喜三夫料理長	（日本橋ゆかり）
3/9	谷昇シェフ	（ル・マンジュ・トゥー）			
3/10	佐藤雅晴総料理長	（ホテル日航東京）			
3/11	柴田智子氏	（WORLD BREAKFAST ALL DAY）			
3/12	村岡奈弥氏	（料理研究家）			
3/13	はりやま佳子氏	（マクロビオティック★キレイ料理研究家）			
3/14	若林三弥子氏	（料理研究家）			
3/15	渡辺有子氏	（料理家）			
3/16	ルノー・オジェシェフ	（トゥールダルジャン）			
3/17	NAO（前田直宏）氏	（ロースイーツパティシエ）			
3/18	ジョン・キョンファ氏	（朝鮮料理家）			
3/19	サルボ恭子氏	（料理研究家）			
3/20	藤田承紀氏	（菜園料理家）			
3/21	松浦亜季シェフ	（麴町カフェ）			
3/22	有元葉子氏	（料理研究家）			
3/23	岸摩弥子氏	（料理研究家）			
3/24	加藤千恵氏	（洋菓子研究家）			

LIVING with SENSES

ISETAN
LIVING FLOOR
GRAND OPEN
MARCH 2015

華やかに輝く、バカラのシャンデリア。



フロアリモデルのインテリア設計を担当した森田恭通氏が、バカラ創設 250 周年を記念してデザインしたバカラ史上最大 410 灯のシャンデリア。恵比寿ガーデンプレイスに展示され、話題となりました。その作品のコンポーネントをアレンジして生まれた新しいシャンデリアが伊勢丹に登場します。「Session of sparkle」をコンセプトに、バカラを代表する伝統的なデザインの「ゼニス」にミラーパネルを組み合わせ、光が幾重にも反射して見えるこの幻想的なシャンデリア。クラシカルかつエレガントなバカラのものづくりに、森田氏は現代的な解釈を加え、格別の輝きを放つ照明へと展開させました。

ゼニス M シャンデリア 12 灯
サイズ：φ 81 × h.84 cm 重さ：28.9 kg
価格：5,940,000（税込）
※取付には電気工事が必要となります。

LIVING with SENSES

ISETAN
LIVING FLOOR
GRAND OPEN
MARCH 2015

日本の四季を、香りで届ける。



シンボルマーク「花椿」に代表されるように、古来から伝わる日本特有の美の精神に西洋的な感性を取り入れ、国内外で広く愛されている資生堂。今回、伊勢丹新宿本店は、資生堂とともにライフスタイルフレグランスを共同開発しました。シリーズの核となるのは、日本の四季を表現したというキャンドル。季節ごとの変化に富み、美しく移ろいゆくその風景や気候をそのまま香りとして表現しました。春をイメージした「花桜（HANASAKURA）」の香り。春の宵に淡く浮かび上がる花桜の、優美な香りをキャンドルに閉じ込めました。

キャンドルグラスやパッケージには、資生堂が創業当時より「デザインの源泉」としてきた唐草をベースに、展開した美しいグラフィックが施されています。

<資生堂>

キャンドル花桜「HANASAKURA」

M (195g / 燃焼時間約 36 時間) 9,180 円

L (285g / 燃焼時間約 48 時間) 10,800 円

ルームフ&リネンスプレー「HANASAKURA」 (100ml) 5,400 円(税込)

PRESS CONTACT :

◆株式会社三越伊勢丹ホールディングス 宣伝部 伊勢丹 PR (担当 佐和) tel.03-3225-2474 fax.03-3225-3646 sawa_chiaki@imhds.co.jp

◆daily press (担当 川村) tel.03-6416-3201 fax.03-6416-3202 mihokawamura@dailypress.org