

【月刊専門料理 2010年3月号】目次

【特集】独立開業 今知りたい、「独立」の秘訣

タイプ別 Q&Aで見る 独立開業15店

- (1) 憧れの銀座で独立 今帰仁 実 (ロドラント ミノル ナキジン)
- (2) 憧れの京都で独立 難波 修 (祇園 なん波)
- (3) オーナーソムリエとして独立 亀山和也 (レヴェランス)
- (4) シェフとソムリエ2人で独立 近藤啓介、濱崎源太 (コーダリー)
- (5) 高級業態で独立 米田 肇
(ハジメ レストラン ガストロノミック オオサカ ジャポン)
- (6) 長い海外修業を経て独立 宮本義隆 (イカロ ミヤモト)
- (7) キャリアを重ねて独立 権田雅康 (ペル・バッコ)
- (8) 20代で独立 深田 景 (リストランテ フリック)
- (9) 一人体制で独立 南 茂樹 (一碗水)
- (10) 夫婦で独立 山下昌孝 (チャイニーズレストラン わさ)
- (11) 住宅地で独立 菊池貴通 (アンフュージョン)
- (12) 郊外で独立 萩原正人 (フレンチレストラン シャルメ)
- (13) 郊外で独立 高橋宣浩 (日本料理 ましの)
- (14) 特化した料理で独立 門脇 憲 (ビストロ アバ)
- (15) 特化した料理で独立 湯本昌克 (オステリア シエロ アズッコ)

私が“2店目、3店目”を開いた理由

鈴木弥平 (ピアッツスズキ/ケ・パッキア)

市川知志 (銀座シェ・トモ/白金シェ・トモ/ラ ピッチョリー ド ルル)

渡辺武将

(カ・デル ヴィアーレ/タヴェルナ・イル ヴィアーレ/ピッツァリア アル・カミーノ)

事例で追う、独立開業までのプロセス&ポイントチェック

池田辰之 (ラ・マティエール)

花沢広史 (ビストロ クルル)

山口博之 (紀尾井町 山ぐち)

≪連載≫

構築する皿 パリ プレ・カトラン フレデリック・アントン

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル3・4階

(3) 仔牛の胸腺肉 (リ・ド・ヴォー)

京都・瓢亭 素材と料理 (21) 貝 高橋英一 (瓢亭) × 西川健治 (丸弥太)

京料理のこころみ (42) ユズ (前編) 柴田日本料理研鑽会

技術を極める トラットリーアの定番料理 (3) セCONDピアット1・畜肉

小林幸司 (アンティーカ トラットリーア ノスタルジーカ)

ル・コルドン・ブルーに学ぶ フランスの地方菓子

対談 師、弟子。— 受け継いできたもの受け継いでいくもの

北島素幸 (北島亭) × 宮原寿安 (レストラン MIYAHARA) 前編

日本の伝統食品 (39) 松藻 陸田幸枝

牛を飼う、日本の「食」を考える (15) 山本謙治

いゝたい放題 上野修三

Oui, la cuisine japonaise est cool! — 日本料理は本当に世界で愛されている?

(3) 大森いさみ

《基礎技術講座》

日本料理 先付と季節の表現 (3) 弥生 倉橋祥晃 (櫻川) 西塚茂光 (馳走 啐啄)

フランス料理 定番+αの素材使い (3) 貝 花澤 龍 (ボンシュマン)

中国料理 地方別 調味料の活用 (3) 北京料理3・香糟 小林武志 (御田町 桃の木)

旬彩譜 矢長謙三 (潤菜 どうしん)

À ma manière 自分流で 木村圭子 (ラ・バレンヌ)

《料理人のための》

この店この味 「スオロ」「南雲」

今月の料理界

海外レポート フランス／アメリカ

用語解説

料理解説