

【月刊専門料理 2015年12月号】目次

【特集】 器と料理の新表現

シェフ10人 器×料理のマリアージュ

荒井 昇 (オマーージュ)

リオネル・ベカ (エスキス)

高橋雄二郎 (ル スプートニク)

前田 元 (MOTOi)

山本真也 (の弥七)

東 浩司 (Chi-Fu)

ルカ・ファンティン (ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン)

有馬邦明 (パッソ・ア・パッソ)

山本晴彦 (日本料理 晴山)

本多誠一 (スリオラ)

フランス料理人 × 日本料理人 対談で探る 器と表現

岸本直人 (ランベリー Naoto Kishimoto) × 坂内 晃 (東家)

既存の枠を壊し、日本的な美意識を湛えた 新たなガストロノミーを創造する

札幌「ル・ミュゼ」 石井 誠の世界

料理人のための 和洋の器 基礎知識

《TOPIC》 京都料理芽生会 「新たな精進料理を探る」

《連載》

海を渡った料理人 ～フランスから発信する男たち～ (9) 鷹野孝雄 (TAKAO TAKANO)

南禅寺だより [十二月] (最終回)「伝承する」ということ 高橋英一 (瓢亭)

京料理のこころみ (111) 米 (後編) 柴田日本料理研鑽会

鮪職人の握りと酒肴 (36) 渡邊匡康 (鮪わたなべ)

アイデアをデザインする

(4) 川崎寛也 (農学博士/味の素(株)) × 長谷川在佑 (傳)

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

自分流で 忠内秀哲（ポンテ デル ピアット）

「日本料理 龍吟」山本征治の仕事 （9） 海外店舗

日本の伝統食品 （108） わかさぎ紅梅煮 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

（12） ティム・ラング（消費者運動家） 山本謙治

料理人のための1分間マネジメント （30） 力石寛夫（トーマス アンド チカライシ）

もっと過激に言い度い放題 上野修三（浪速料理研究家）

《技術講座》

献立から見る日本料理の技 （最終回） 弁当 坂内 晃（東家）

基礎から広がるフランス料理

（最終回） ジビエ 小林邦光（レストラン コバヤシ）

中国料理の調味料使い — その基本と発展形 —

（最終回） 鹹蛋 廣田資幸（中国料理 天廣堂）

今月の料理界

海外レポート （フランス、英国-、米国）

用語解説

料理解説