

## 【月刊専門料理 2016年2月号】目次

### 【特集】 メイン料理

#### シェフ10人のメイン料理

手島純也（オテル・ド・ヨシノ）  
山本聖司（ラ・トゥーエル）  
伊藤 憲（レストラン グリグリ）  
今帰仁 実（ロドラント ミノルナキジン）  
小池俊一郎（シュングルマン）  
前田慎也（コンラッド東京 コラージュ）  
室田拓人（deco）  
堀川 亮（フィオッキ）  
高橋隼人（ペレグリーノ）  
坂本 健（チェンチ）

#### パリのガストロノミー3氏の現在のクリエイション

ヤニック・アレノ（アレノ・パリ パヴィヨン・ルドワイян）  
クリストフ・モレ（シャングリ・ラ ホテル パリ ラベイユ）  
ピエール・ガニエール（ピエール・ガニエール）

#### 《TOPIC》

ジル・トゥルナードル×田代和久 国境を越えた友情

#### 《連載》

海を渡った料理人～フランスから発信する男たち～ (11) 中山豊光 (Restaurant TOYO)  
京都・食の歳時記 (二月) 高橋英一 (瓢亭)  
京料理のこころみ (113) ハクサイ (後編) 柴田日本料理研鑽会  
鮨職人の握りと酒肴 (37) 山口尚亭 (すし処めくみ) 最終回  
アイデアをデザインする  
(2) 川崎寛也 (農学博士／味の素(株)) × 生井祐介・星 壽仁 (シック プッテートル)  
自分流で 山形 聰 (オット)  
「日本料理 龍吟」山本征治の仕事 (11) 世界発信 (後編)

日本の伝統食品 (110) 揉みワカメ 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

(14) 下澤敏也 ((有)たのし屋本舗) 山本謙治

料理人のための1分間マネジメント (32) 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)

《新連載》

旬彩譜 望月英雄 (日本料理 太月)

《技術講座》

日本料理の歳事と表現 (2月 節分・立春) 西塚茂光 (馳走 咲啄)

フランス料理×中国料理 冷菜・温菜で見る季節の野菜使い

(第2回 ネギ) 山岡昌治 (マッシュルーム) × 小林武志 (御田町 桃の木)

今月の料理界

海外レポート (フランス、イタリア、米国)

用語解説

料理解説