

【月刊専門料理 2016年3月号】目次

【特集】腕利きシェフたちの新作料理

フランス料理

新屋信幸 (kyui)

櫻井信一郎 (ローブリュー)

菊地美升 (ル・ブルギニオン)

萬谷浩一 (ラ・トオルトゥーガ)

中国料理

古田 等 (Furuta)

脇屋友詞 (トゥーランドット 臥龍居)

孫 成順 (中國名菜 孫)

外崎登志雄 (三笠会館 揚州名菜 秦淮春)

イタリア料理

小林幸司 (リストランテ エッフェ)

小野清彦 (ダノイ)

石川 勉 (トラットリア シチリアーナ・ドンチッチョ)

林 冬青 (acca)

日本料理

栗栖正博 (たん熊北店)

江崎新太郎 (青山えさき)

石川秀樹 (神楽坂 石かわ)

小室光博 (懐石 小室)

《連載》

海を渡った料理人 ～フランスから発信する男たち～ (12) 小林 圭 (Restaurant Kei)

京都・食の歳時記 (三月) 高橋英一 (瓢亭)

京料理のこころみ (114) ゴボウ (前編) 柴田日本料理研鑽会

鮨職人の握りと酒肴 (37) 山口尚亨 (すし処めくみ) 最終回

アイデアをデザインする

(3) 川崎寛也 (農学博士/味の素(株)) × 生井祐介 (シック プッテートル)

自分流で 目黒浩太郎 (アビス)

色味追索 安藤 敦 (喜臨軒)

「日本料理 龍吟」山本征治の仕事 (最終回) オーナーシェフ

日本の伝統食品 (111) フカヒレ 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

(15) 伏木暢頭 ((株) 醸 Kamose) 山本謙治

料理人のための1分間マネジメント (33) 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》

日本料理の歳事と表現 (3月 桃の節句) 西塚茂光 (馳走 唼啄)

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3回 ジャガイモ) 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、英国、米国)

用語解説

料理解説