

## 【月刊専門料理 2016年5月号】目次

創刊50周年特別号2

### 【特集】 中国料理の50年

#### 年表と写真でふり返る 日・中 料理アーカイブ

『専門料理』50年を彩った料理たち

戦後～1965年／1966～1975年／1976年～1985年／  
1986～1995年／1996年～2005年／2006年～2015年

18店が作る63品を一挙掲載

#### ホテル・街場 百花繚乱の宴席料理

##### ホテル編

- ウエスティンホテル東京—————「龍天門」
- グランド ハイアット 東京—————「中国料理 チャイナルーム」
- グランドプリンスホテル新高輪—————「中国料理 古稀殿」
- 京王プラザホテル—————「南園」
- コンラッド東京—————「チャイナブルー」
- ザ・キャピトルホテル 東京—————「中国料理 星ヶ岡」
- ザ・ペニンシュラ東京—————「ヘイフンテラス」
- シェラトン都ホテル東京—————「中国料理 四川」
- ヒルトン東京お台場—————「中国料理 唐宮」
- ホテルオークラ東京—————「桃花林」
- マンダリン オリエンタル 東京—————「広東料理 センス」
- ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル—————「中国料理 驛驪」
- リーガロイヤルホテル—————「中国料理 皇家龍鳳」
- ロイヤルパークホテル—————「中国料理 桂花苑」

##### 街場編

- 陳 建一（赤坂四川飯店）
- 譚 彦彬（広東名菜 赤坂璃宮）
- 皆川幸次（銀座アスター 本店）
- 西崎英行（聘珍樓）

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階

アンケート 料理界を担う 19 人に聞く 4 つの <sup>クエスチョン</sup> Q と「未来について」

#### 4 ヶ月連続特別企画

専門料理と私 (2) 山本 豊 (知味 竹爐山房)

柴田日本料理研鑽会 TOKYO (2) タケノコ

山本征治 (日本料理 龍吟) × 笠原将弘 (賛否両論)

× 野永喜三夫 (日本橋ゆかり) × 黒木 純 (くろぎ)

料理と科学の 50 年 (2) 川崎寛也 (農学博士 / 味の素 (株))

#### 《連載》

フランス 地方を巡る旅 6 つのレストラン、6 つの物語

(2) ラ・ブイット (サヴォワ) 後編

京都・食の歳時記 (五月) 高橋英一 (瓢亭)

京料理のこころみ (116) タマネギ (前編) 柴田日本料理研鑽会

八尾善が今に伝える江戸料理 (2) 筍

自分流で 村田敏範 (ビズ神楽坂)

色味追索 齋藤宏文 (東京チャイニーズ 一凛)

旬彩譜 橋田大三 (料理屋 大三)

日本の伝統食品 (113) 麦味噌 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

(17) 小林富雄 (愛知工業大学) 山本謙治

料理人のための 1 分間マネジメント (35) 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 (5 月 端午の節句) 西塚茂光 (馳走味啄)

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 5 回 アスパラガス) 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、スウェーデン、米国)

用語解説

料理解説