

## 【月刊専門料理 2016年8月号】目次

### 【特集】 五味で構築する前菜

#### 「五味」のバランスで作る夏の前菜集

##### <フランス料理>

植木将仁 (Restaurant MASA UEKI)

川手寛康 (フロリレージュ)

金山康弘 (ハイアット リージェンシー 箱根 リゾート&スパ ベルス)

森 茂彰 (mori)

##### <日本料理>

長谷川在佑 (傳)

下口英樹 (平等院表参道 竹林)

##### <中国料理>

薮崎友宏 (南青山エッセンス)

##### <ペルー料理>

荒井隆宏 (荒井商店)

##### <イタリア料理>

宮木康彦 (モンド)

中本敬介 (ビーニ)

忠内秀哲 (ポンテ デル ピアット)

### 料理人が知っておくべき五味の基礎知識

#### 五味×前菜 パリ・気鋭シェフ3氏のアプローチ

クリストフ・プレ (ル・クラランス)

シルヴェストル・ワイド (レストラン シルヴェストル)

ダヴィッド・トゥタン (レストラン ダヴィッド・トゥタン)

<TOPIC>

「カンテサンス」岸田周三氏による初の料理講習会  
モナコの「ル・ルイ・キャーンズ」が東京・銀座に

4ヶ月特別集中連載

ルカ・ファンティン×世界のトップシェフ4人  
ガストロノミーの融合 (1) ロドルフォ・グズマン (ボラーゴ)

《連載》

専門料理と私 (5) 高田裕介 (ラ・シーム)  
フランス 地方を巡る旅 6つのレストラン、6つの物語  
(5) マウロ・コラグレコ (ミラジュール) 前編  
京都・食の歳時記 (八月) 高橋英一 (瓢亭)  
京料理のこころみ (119) カボチャ (後編) 柴田日本料理研鑽会  
八尾善が今に伝える江戸料理 (5) 胡瓜 栗山善四郎  
自分流で 最上 翔 (ドーロ)  
旬彩譜 笈川智臣 (日本橋 OIKAWA)  
日本の伝統食品 (116) 豆腐味噌漬 陸田幸枝  
突撃インタビュー「やまけんが聞く！」  
(20) 肥土伊知郎 ((株) ベンチャーウイスキー) 山本謙治  
料理人のための1分間マネジメント (38) 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 (8月 お盆) 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8回 トウモロコシ) 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