

【月刊専門料理 2016年11月号】目次

【特集】ワイン・日本酒・ビール 料理人が知っておくべきお酒の話

知識ゼロからスタート！ お酒を学ぼう

●ワイン ●日本酒 ●ビール

インタビュー 酒と料理人

上柿元 勝（カミーユ）

ドミニク・コルビ（フレンチ割烹 ドミニク・コルビ）

高額店のシェフがビストロ・トラットリア向けに考案

原価 300 円で作る“酒が進む皿”

高良康之（銀座レカン）／杉本敬三（レストラン ラ フィネス）

濱崎龍一（レストランテ濱崎）／筒井光彦（レストランテ キメラ）

<TOPIC>

メドックワイン×日本料理人 赤ワインの聖地を訪ねて

中東久人（美山荘）／伏木暢頭（醸造料理人）

RAW×Florilège コラボレーション in 台湾

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（最終回）マッシモ・ボットウーラ（オステリア・フランチェスカーナ）

集中連載

柴田中国料理研鑽会（1）鶏（前編）

《連載》

専門料理と私（8）谷 昇（ル・マンジュ・トゥー）

フランス 地方を巡る旅 6つのレストラン、6つの物語

（8）アレクサンドル・ゴージェ（ラ・グルヌイエール）後編

京都・食の歳時記（十一月）高橋英一（瓢亭）

京料理のこころみ（122）醤油（前編）柴田日本料理研鑽会

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

八尾善が今に伝える江戸料理 (8) 松茸 栗山善四郎

自分流で 菊地佑自 (ビストロ・シンバ)

色味追索 柴田順平 (香)

日本の伝統食品 (119) ごまだし 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

(23) 高橋 滉 ((株) 中華・高橋) 山本謙治

料理人のための1分間マネジメント (41) 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 (11月 口切り) 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11回 キノコ) 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