

## 【月刊専門料理 2018年2月号】目次

### 【特集】おまかせコースで心を掴む

アミューズからプティ・フルに至る全品を徹底紹介

#### 今、心を掴む おまかせコース

- 生井祐介（オード）
- 目黒浩太郎（アビス）
- 室田拓人（ラチュレ）
- 春田理宏（クローニー）
- 鳥羽周作（グリ）
- 藤田政昭（ラachelバ）
- 砂田裕智（エニエ）
- 米田裕二／米田亜佐美（シヨクドウ ヤーン）

パスカル・バルボ×岸田周三 師弟が紡ぐ16皿のフルコース

#### プリフィクスという選択肢

ブームを作ったベテランと新世代の挑戦

- 落合 務（ラ・ベットラ・ダ・オチアイ）
- 木下和彦（レストラン キノシタ）
- 岩田秀一郎（ici）
- 上原浩一（リアン）
- 藤澤進太郎（松菘）

#### “furikake”でイタリア人の心を掴む

徳吉洋二（Ristorante TOKUYOSHI）

#### 《連載》

・今、料理人に伝えたいこと 陸田幸枝

第二回 ある醤油屋の話

・フランス 地方を巡る旅Ⅱ 6つのレストラン、6つの物語

⑩ ジル・グジョン（オーベルジュ・デュ・ヴュー・ピュイ）後編

・京料理のころみ 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

(137) アボカド (後編)

- ・看板を背負うということ

第二回 渡邊幸司 (銀座レカン)

- ・自分流で 渡部竜太郎 (リオス ボングスタジオ)

- ・色味追索 三科 惇 (蓮)

- ・大解剖! トップシェフの厨房装備

Vol.2 古賀純二 (シェ・イノ)

- ・調理師学校を訪ねる

第2回 辻調理師専門学校

- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう

② 三國清三 (オテル・ドウ・ミクニ) 後編

- ・農園より -villa aidaの12ヵ月- 小林寛司

②冬の畑

- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治

(38) 樋口直哉 (小説家)

- ・ただいまホテルで修業中

Vol.2 ロイヤルパークホテル

- ・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 発酵調味料を作ろう 伏木暢顕 (発酵料理人)

(14) 醤油もろみ

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