

【月刊専門料理 2018年4月号】目次

【特集】進化する盛りつけ

時代で変わる？ 世代で変わる？

私の盛りつけ方程式

- 勝又 登（オーベルジュ オー・ミラドー）
- 小林幸司（フォリオリーナ・デッラ・ポルタ・フォルトウーナ）
- 都志見セイジ（TSU・SHI・MI）
- 松本一平（ラ ペ）
- 近藤正之（リストランテ センソ）
- 古屋壮一（ルカンケ）
- 平 雅一（ドンブラボー）
- 仲本章宏（リストランテ ナカモト）
- 上原浩一（リアン）
- 藤田晃成（アニエルドール）
- 大土橋真也（クラフタル）
- 加瀬史也（オルグイユ）
- 田村浩二（ティルプス）
- 大槻卓伺（Takumi）

徹底解説！ フルコース 12 皿の盛りつけモデルパターン

エディション・コウジ シモムラ 躍動するオリジナリティ

時代は「見せる」より「隠す」?!

隠す盛りつけに込めた狙いとは

TOPIC

包丁を研ぐということ 座談会編

ポール・ボキューズ氏 追悼企画 フランス料理を世界に——。

《連載》

- ・ 今、料理人に伝えたいこと 陸田幸枝
第四回 灰と食べもの
- ・ フランス 地方を巡る旅Ⅱ 6つのレストラン、6つの物語
最終回 ローラン・プティ（クロ・デ・サンス）後編
- ・ 京料理のころみ 柴田日本料理研鑽会
(139) タラ（後編）
- ・ 看板を背負うということ
第四回 赤坂洋介（ピエール・ガニエール）
- ・ 自分流で 元吉賢一（サン ヤコピーノ）
- ・ 旬彩譜 原 正太郎（はらまさ）
- ・ 大解剖！ トップシェフの厨房装備
Vol. 4 長谷川在佑（傳）
- ・ 調理師学校を訪ねる
第4回 武蔵野調理師専門学校
- ・ 京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
④ 中東久雄（草喰なかひがし）後編
- ・ 農園より -villa aidaの12ヵ月- 小林寛司
④ 岩出にお客を呼ぶために
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第40回 菊池一弘（羊齧協会）
- ・ ただいまホテルで修業中
Vol. 4 パーク ハイアット 東京「ニューヨーク グリル&バー」
- ・ もっと過激に言い度い放題 上野修三（浪速料理研究家）

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