

【月刊専門料理 2018年6月号】目次

【特集】イタリア料理も個性の時代

イタリア料理×オリジナリティ 個性で勝負する10店

- 石濱一則（ステッソ エ マガーリ シック）
- 打矢 健（ウシマル）
- 馬場圭太郎・伊藤亮太郎（ソリス-アグリトゥーリズム-）
- 小池教之（オステリア・デッロ・スクード）
- 武田正宏（ラ ソスタ）
- 窪津朋生（リストランテ Kubotsu）
- 谷村真司（オルト）
- 山田直良（RiVi）
- 木下憲幸（リストランテ ドウエ）
- 堀田大樹（コムニコ）

ミラノの新生にフォーカス

アンドレア・アプレア（Ristorante Vun）

コース全品を紹介！

北欧・フランス 話題の注目店

デンマーク・コペンハーゲン「Era Ora」／フランス・パリ「L' inconnu」

TOPIC

未来を担う若者が学んだ「壬生」の料理と世界観

《連載》

・今、料理人に伝えたいこと 陸田幸枝

第六回 ウナギ漁師とカニの穴

・技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ

第1回 エリック・フレション（エピキュール）[新連載]

- ・ 京料理のころみ 柴田日本料理研鑽会
 (141) 山菜 (後編)
- ・ 看板を背負うということ
 第六回 音羽 元 (オトワレストラン)
- ・ 自分流で 小岸明寛 (オー グー ドゥ ジュール メルヴェイユ 博多)
- ・ 色味追索 倉田政起 (蕎麦割烹 倉田)
- ・ 大解剖! トップシェフの厨房装備
 Vol.6 ルカ・ファンティン (ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン)
- ・ 調理師学校を訪ねる
 第6回 東京多摩調理製菓専門学校
- ・ 京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
 ⑥ 山口富藏 (京菓子司 末富) 後編
- ・ 農園より -villa aidaの12ヵ月- 小林寛司
 ⑥ 春の畑
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
 第42回 須山雄子 (ミラノ在住食ジャーナリスト)
- ・ ただいまホテルで修業中
 Vol.6 コンラッド東京
- ・ 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、英国、米国)

用語解説

料理解説