

【月刊専門料理 2018年7月号】目次

【特集】黄金世代のおまかせコース

9人のおまかせコース全118品 徹底紹介

- 川手寛康（フロリレージュ）
- 高田裕介（ラ・シーム）
- 手島純也（オテル・ド・ヨシノ）
- 石井真介（シンシア）
- 荒井 昇（オマーージュ）
- 前田 元（MOTOI）
- 高橋雄二郎（ル スプートニク）
- 石井 誠（ル・ミュゼ）
- 小林 圭（RESTAURANT KEI）

12年前におまかせ1本でスタート！

岸田周三がめざす、究極のおまかせコース

TOPIC

ボキューズ・ドール アジアパシフィック大会 2018 広州

《連載》

- ・ 今、料理人に伝えたいこと 陸田幸枝
第七回 遊び心と青いクルミ
- ・ 技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ
第2回 エリック・ブリファー（ル・コルドン・ブルー・パリ）
- ・ 京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
(142) コイ（前編）
- ・ 看板を背負うということ
第七回 平松大樹（レストランひらまつ 広尾）
- ・ 自分流で 今井和正（ペペロツソ）
- ・ 色味追索 芹澤卓司（せろりや）
- ・ 大解剖！ トップシェフの厨房装備
Vol.7 成田一世（エスキス）

- ・ 調理師学校を訪ねる
 - 第 7 回 東京すし和食調理専門学校
- ・ 京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
 - ⑦ 西原金蔵（オ・グルニエ・ドール）前編
- ・ 農園より -villa aida の 12 ヶ月- 小林寛司
 - ⑦ 料理人仲間
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
 - 第 43 回 甲田崇恭（草木堂野菜店）
- ・ ただいまホテルで修業中
 - Vol.7 ホテルメトロポリタン エドモント
- ・ 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、イタリア、米国）

用語解説

料理解説