

【月刊専門料理 2018年8月号】目次

【特集】料理人のための 店作り「成功の知恵」219

19店 建物総覧

オープン前に心がけたこと オープン後に気づいたこと

成功の知恵 219

茶禅華／ナベノイズム／マル・デ・クリスチアノ／南禅寺 瓢亭 日比谷店／フランツ／エニエ／ヤオユ／チェンチ／オルディヴェール／山地陽介／遊猿／ファロ／マ プール／メログラーノ／ザ・ブラインド・ドンキー／てのしま／ユーゴ／セクレト／イチリン ハナレ

次なる挑戦！ リニューアルでめざす理想の店作り

笠原将弘（賛否両論）／日高良実（アクアパッツァ）

隔月連載

ボキューズ・ドール リヨンへの道

チーム JAPAN 高山英紀の挑戦 Vol.1

《連載》

- ・今、料理人に伝えたいこと 陸田幸枝
第八回 和の香辛料を見直せ
- ・技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ
第3回 クリスチャン・ル＝スケール（ル・サンク）
- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
（143）コイ（後編）
- ・看板を背負うということ
第八回 樋口宏江（志摩観光ホテル）
- ・自分流で 大塚勝也（ルディック）
- ・旬彩譜 柴山 風（割烹・蕎麦 波と風）
- ・大解剖！ トップシェフの厨房装備
Vol.8 和知 徹（マルディグラ）
- ・調理師学校を訪ねる
第8回 三重県立相可高等学校 食物調理科

- ・ 京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
 - ⑧ 西原金蔵（オ・グルニエ・ドール）後編
- ・ 農園より -villa aidaの12ヵ月- 小林寛司
 - ⑧ 夏の畑
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
 - 第44回 千葉麻里絵（GEM by moto）
- ・ ただいまホテルで休業中
 - Vol.8 ホテルニューオータニ
- ・ 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