

【月刊専門料理 2018年12月号】目次

【特集】スペシャリテ SPECIALITE

23人23皿のスペシャリテ

緑川廣親（京王プラザホテル）／坂井宏行（ラ・ロシェル）
鎌田昭男（東京ドームホテル）／中村勝宏（ホテルメトロポリタン エドモント）
音羽和紀（オトワレストラン）／城悦男（ヴァンサン）／田辺年男（ヌキテパ）
齊須政雄（コートドール）／田代和久（ラ・ブランシュ）／北島素幸（北島亭）
宮代 潔（カーエム）／平松宏之（レストランひらまつ）
吉野 建（レストラン タテルヨシノ 銀座）／川崎誠也（アラジン）
五十嵐安雄（ル・マノアール・ダスティン）／坂田幹靖（GINZA kansei）
十時 亨（GINZA TOTOKI）／河野 透（モナリザ）／木下和彦（レストラン キノシタ）
伊東淳一（エルルカン ビス）／渋谷圭紀（ラ・ベカス）／比留間光弘（ル・コック）
菊地美升（ル・ブルギニオン）

TOPIC

料理人として初の文化功労者に 村田吉弘氏インタビュー

ノルウェーの水産業に迫る

《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.3

《連載》

- ・今、料理人に伝えたいこと
最終回 からだ思いのスープ 陸田幸枝
- ・技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ
第7回 ジャン=フランソワ・ピエージュ
(ル・グラン・レストラン ジャン=フランソワ・ピエージュ)
- ・京料理のころみ 柴田日本料理研鑽会
(147) ヨーグルト (後編)
- ・看板を背負うということ
第十二回 オリヴィエ・シェニヨン (ロオジエ)

- ・自分流で 伊藤大佑（グリーチネ）
- ・旬彩譜 楮山明仁（日本料理 楮山）
- ・大解剖！ トップシェフの厨房装備
最終回 山本征治（日本料理 龍吟）
- ・調理師学校を訪ねる
第12回 辻学園調理・製菓専門学校
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
⑫高橋義弘（「瓢亭」15代目若主人）後編
- ・農園より -villa aidaの12ヵ月-
最終回 地方でレストランを営むために 小林寛司
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」
第48回 田鶴 均（京野菜生産者） 山本謙治
- ・ただいまホテルで休業中
Vol.12 ザ・リッツ・カールトン東京
- ・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