

【月刊専門料理 2019年2月号】目次

【特集】進化する技術

【対談】 谷 昇（ル・マンジュ・トゥー）× 山本征治（日本料理 龍吟）
今、料理人に必要な技術とは

私の技術の現在地

高良康之（レストラン ラフィナーージュ）／ 坂本 健（チェーンチ）／
本多誠一（スリオラ）／ 田村亮介（麻布長江 香福筵）／
杉本敬三（レストラン ラ フィネス）／ 濱部隆章（エッレ）／ 小林直矢（ピルエット）／
松本博史（星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート ユカワタン）

専門店の技術に学ぶ

焼き鳥「鳥しき」／ 天ぷら「板前てんぷら 成生」

フロリレージュのカクテルペアリング

パリで三ツ星を獲るために佐藤伸一氏が今、考えていること

TOPIC

現代スペイン料理はいかに生まれ、進化したか

ーサンセバスチャン料理学会の20年と、スペイン前衛ガストロノミーの歩みー

《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.4

《連載》

・技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ

第9回 ティエリー・マルクス（マンダリン オリエンタル パリ シュール ムジュール パール
ティエリー・マルクス）

・産地を訪ねる、生産者に聞く すこやかな食べもの

第2回 春を待つ琵琶湖の氷魚

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3階

- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
 (149) キャベツ (後編)
- ・看板を背負うということ
 第十四回 磯島 仁 (エネコ東京)
- ・自分流で 鳥海智史 (ヤオコ)
- ・旬彩譜 若林浩次 (日本料理 若林)
- ・オープン10年目! ~これまでとこれから~
 vol.2 レストラン ヒロミチ
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック
 ②刀根一生 (レストラン コバヤシ)
- ・調理師学校を訪ねる
 第14回 東京調理製菓専門学校
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
 ⑭城 悦男 (ヴァンサン) 後編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」
 第50回 鈴木智彦 (ジャーナリスト) 山本謙治
- ・ただいまホテルで修業中
 Vol.14 ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル
- ・浪速の味にて御座候 上野修三 (浪速料理研究家) 新連載

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