

【月刊専門料理 2019年5月号】目次

【特集】盛りつけ新メソッド

盛りつけ、私の視点と意図

朝比奈 悟（アサヒナガストロノーム）／ 渡邊幸司（銀座レカン）／
下野昌平（ア・ニュ ルトゥルヴェ・ヴー）／ 柴田秀之（ラクレリエール）／
藤木千夏（Umi）／ 田邊真宏（ヒカリヤ ニシ）／ 小霜浩之（祇園 呂色）／
有馬 亮（レストラン アレナ）／ 東 浩司（AUBE）／
小笠原圭介（オガサワラ レストラン）／ 田淵 拓（サッカパウ）

仏・タイユヴァンの新星が魅せる華麗なるドレサージュ
ダヴィッド・ビゼ

TOPIC

第一回「世界料理学会」東京 in 豊洲

第18回ボキューズ・ドール国際料理コンクール & 第19回シラ国際外国産業見本市レポート

《連載》

- ・技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ
第12回 アラン・デュトゥルニエ（カレ・デ・フィヤン）
- ・産地を訪ねる、生産者に聞く すこやかな食べもの
第5回 山育ちの牛乳 陸田幸枝
- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
152 ユリネ（前編）
- ・看板を背負うということ
第十七回 譚 澤明（広東名菜 赤坂璃宮 赤坂本店）
- ・自分流で 記村伸吾（ラトリエ・ド・ギニョール・エ・マデロン）
- ・色味追索 大津光太郎（O2）
- ・オープン15年目！～これまでとこれから～
vol.5 レストランテ ラッフイナート

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

- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック
⑤荒井麻友香（オマージュ）
- ・調理師学校を訪ねる
第 17 回 香川調理製菓専門学校
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
17 高橋拓児（木乃婦）前編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」
第 53 回熊谷真菜（（一社）日本コナモン協会） 山本謙治
- ・ただいまホテルで修業中
Vol.17 フォーシーズンズホテル丸の内 東京
- ・浪速の味にて御座候 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、スウェーデン、米国）

用語解説

バックナンバー

次号予告

定期購読のお知らせ

料理解説（後ろページからはじまります）