

【月刊専門料理 2019年10月号】目次

【特集】野菜料理の技術と表現

都志見セイジ氏インタビュー やっぱり野菜はおもしろい

37品すべて撮りおろし！ 春夏秋冬 シェフの野菜料理

基礎から学ぶ！ 野菜の生かし方、仕立て方

〈野菜〉

- グリーンアスパラガス ● じゃがいも ● さといも
- たまねぎ ● トマト ● なす
- かぼちゃ ● ビーツ ● ごぼう

〈調理〉

- 小玉弘道（レストラン ヒロミチ）
- 佐藤 護（トラットリア ビコロレ ヨコハマ）
- 西塚茂光（馳走 啐啄）

野菜を打ち出すレストラン

アグリスケープ（北海道・札幌）／エルバ ダ ナカヒガシ（東京・西麻布）／
レストラン ペタル ドゥ サクラ（神奈川・横浜）／オルト（京都・烏丸御池）

《連載》

- ・産地を訪ねる、生産者に聞く すこやかな食べもの
第10回 雑穀の底力を食す 陸田幸枝
- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
157 ユバ（後編）

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

- ・看板を背負うということ
第二十二回中廣太一（オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ）
- ・自分流で 亀谷 剛（ビストロ リゴレ）
- ・旬彩譜 田中佑樹（伊勢 すえよし）
- ・オープン 22 年目！ ～これまでとこれから～
vol.10 リストランテ カステッロ
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック
⑩林 亮治（茶禅華）
- ・調理師学校を訪ねる
最終回 中央農業大学校
- ・【新連載】 今月の著者 VOL.1 音羽和紀
『この地でフランス料理をつくり続けていく』
- ・【新連載】 地方のレストランを訪ねる
VOL.1 HAGI フランス料理店
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
22 上柿元 勝（フランス料理人）後編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 58 回 水野葉子（有リーファース）
- ・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、イタリア、米国）

用語解説

定期購読のお知らせ

バックナンバー

次号予告

料理解説（後ろページからはじまります）