

【月刊専門料理 2019年11月号】目次

【特集】クラシックの新しいかたち

僕の料理の根底にあるクラシック 岸田周三 (カンテサンス)

プロセス写真で徹底解説 クラシックの技術を現代に

〈テーマ〉

ソース・サルミ／ヴェッシー包み／オマールのロースト／バロティエヌ／
ブリオッシュ包み焼き／ブフ・ブルギニョン／ロニョナード／ショー・フロワ／
サバイヨン／コンソメ／ロワイヤル仕立て／オレンジソース

〈料理人〉

室田拓人 (ラチュレ) / 朝比奈 悟 (アサヒナガストロノーム) /
平松大樹 (レストランひらまつ 広尾) /
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) /
山地陽介 (山地陽介) / 高橋雄二郎 (ル スプートニク)

古典料理を実現するためのアイテム集

“クラシック”を今に掲げる新顔たち

ヨシダハウス / au deco / ル モマン / 松崑 / 銀座 大石

<TOPIC>

第7回和食ワールドチャレンジ香港予選レポート

アレックス・アタラ氏インタビュー ブラジリアン・ガストロノミーを世界に

下村浩司氏が登壇 Foods 外食産業展 in 青森

《連載》

- ・【新連載】～受け継がれる伝統の味～ ホテルの名物料理 VOL.1 帝国ホテル
- ・産地を訪ねる、生産者に聞く すこやかな食べもの
第11回 野性の滋味、猪肉 陸田幸枝
- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
158 だし（前編）
- ・看板を背負うということ
第二十三回 吉田洋平（リストランテ マッサ）
- ・自分流で 深田 裕（サルデスカ）
- ・色味追索 山下 勲（酒廊 而空）
- ・オープン11年目！～これまでとこれから～
vol.11 ジョンティ
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック
①本橋健一郎（JULIA）
- ・今月の著者
VOL.2 深谷宏治『料理人にできること 美食の聖地サンセバスチャンからの伝言』
- ・地方のレストランを訪ねる
VOL.2 レスピラシオン（石川・金沢）
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
23 宮川長治、3代目宮川香雲（陶芸家）前編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第59回 尾藤 環（辻調理師専門学校）
- ・【新連載】店をはぐくむ、人をそだてる
vol.1 菊地美升（ル・ブルギニオン）
- ・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、英国、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）