

## 【傳 進化するトーキョー日本料理】

### 目次

#### 一、季節の前菜とお造り

リアルに響く季節感  
グローバルな日本料理  
お造りから醤油をなくす  
刺身と刺身を混ぜる

#### 二、名物をつくる

フォワグラ最中  
すっぽん  
デンタッキー  
季節のサラダ

#### 三、焼きもの、煮もの

ヤキザカナの価値  
「日本料理の肉料理」  
昆布ではなく野菜と、かつお節

#### 四、ごはんデザート

ごはんはメインディッシュ  
ほんのりではなく、はっきり  
あくまでも、水菓子

傳のおせち料理

料理解説

神楽坂から神保町、そして神宮前へ