

## 【月刊専門料理 2019年4月号】目次

### 【特集】今を表現するおまかせコース

#### 88品を徹底紹介

#### おまかせコースを読み解く

- ・高橋義弘（南禅寺 瓢亭 日比谷店）
- ・川田智也（茶禅華）
- ・能田耕太郎（FARO）
- ・清水崇充（L'EAU）
- ・横田悠一（Apis）
- ・西村 勉（MAVO）
- ・東 鉄雄（acá）

#### 北欧 noma の精神を受け継ぎ、東京に誕生

#### INUA が表現するもの

#### TOPIC

#### 東京と地元のトップシェフが行く

#### 和歌山県産食材巡り

#### 《連載》

- ・技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ  
第11回 クリスチャン・コンスタン（ル・ヴィオロン・ダングル）
- ・産地を訪ねる、生産者に聞く すこやかな食べもの  
第4回 荒海からの贈りもの
- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会  
（151）ブリ（後編）
- ・看板を背負うということ  
第十六回 佐竹洋治（京懐石 美濃吉 本店 竹茂楼）
- ・自分流で 藤谷弘志（ラ・クール・ド・コンマ）
- ・旬彩譜 福田和人（麻布十番ふくだ）
- ・オープン12年目！～これまでとこれから～

- vol.4 レストランテ ラ・バリック トウキョウ
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニク
  - ④戸田健太郎（オルディヴェール）
- ・調理師学校を訪ねる
  - 第 16 回 中村調理製菓専門学校
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
  - 16 仲田雅博（京都調理師専門学校）後編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」
  - 第 52 回 内山昭一（昆虫料理研究家） 山本謙治
- ・ただいまホテルで修業中
  - Vol.16 東京ドームホテル
- ・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

**料理解説**（後ろページからはじまります）