

【月刊専門料理 2019年7月号】目次

【特集】 + α の肉料理

詳細なプロセス写真でポイントを徹底解説

肉料理 + α の作り方

関谷健一朗 (ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション) / 葛原将季 (レミニセンス) /
平 雅一 (ドンブラボー) / 相原 薫 (サンプリシテ) / 谷口英司 (レヴオ) /
山本嘉嗣 (アラルデ) / 石井 剛 (モノリス) / 善塔一幸 (ラ・メゾン・クルティーンヌ)
/ 山本聖司 (ラ・トゥーエル) / 藤田政昭 (ラチェルバ)

別冊専門料理『これからのイタリア料理。』連動企画

柴田イタリア料理研鑽会「牛肉を使ったメイン料理」

挑戦者 坂本 健 (チェンチ) / 塩澤隆由 (cainoya) / 筒井光彦 (リストラランテ キメラ)
立会人 村田吉弘 (菊乃井) / 山根大助 (ポンテベッキオ) / 高橋義弘 (瓢亭)

「一人で、肉料理」というスタイル

中森隆司 (ムーグルモン) / 塩山 龍 (キ フー キ)

TOPIC

「villa aida」20周年イベントレポート

“MY WAY EXPO 2019”

《連載》

- ・技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ
最終回 ジェローム・バンクテル (ル・ガブリエル ラ・レゼルヴ・パリ)
- ・産地を訪ねる、生産者に聞く すこやかな食べもの
第7回 種子をあやす人の野菜たち 陸田幸枝
- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
154 カツオ (前編)
- ・看板を背負うということ
第十九回 町田武十 (クチーナ ヒラタ)
- ・自分流で 飛松裕之 (オルディヴェール)

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

- ・色味追索 水岡孝和（南方中華料理 南三）
- ・オープン 13 年目！ ～これまでとこれから～
vol.7 三輪亭
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック
⑦千葉収之（ル スプートニク）
- ・調理師学校を訪ねる
第 19 回 ル・コルドン・ブルー東京校
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
19 魏 禧之（一之船入）前編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」
第 55 回 小山薫堂 山本謙治
- ・ただいまホテルで修業中
Vol.19 セルリアンタワー東急ホテル
- ・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

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）