

【月刊専門料理 2019年9月号】目次

【特集】数字で見る料理、数字で見るレストラン

料理人のための数字研究

PART1 経費や店舗データから店の運営を識ろう

ラペ（東京・日本橋）／ラッセ（東京・目黒）／三輪亭（東京・豪徳寺）／リアン（東京・池尻大橋）

PART2 料理の原価と値付けを識ろう

レストラン ラフィナージュ（東京・銀座）／チェンチ（京都・神宮丸太町）／ボルト（東京・牛込神楽坂）／タランテッラ・ダ・ルイジ（東京・白金高輪）

PART3 シェフのスケジュール管理を識ろう

レストラン リューズ（東京・六本木）／アルドアック（東京・代々木八幡）／ムーグルモン（東京・西永福）／マプール（東京・東大前）／リオス ボングスタジオ（神奈川・横浜）

PART4 開業に必要な資金と準備期間を識ろう

Eme（東京・武蔵小山）／フランス料理 タンモア（東京・赤坂）／L'EAU（東京・外苑前）／Fff...TOSHI～restaurant chinois～（東京・六本木）／イル・チェントリーノ（大阪・松屋町）

TOPIC

熟成肉がたったの数日で完成!? 今冬発売の“熟成促進装置”とは
渡辺雄一郎（ナベノイズム）／高橋義弘（瓢亭）

食材から調味料、厨房機器、テーブルウェアまで シェフの愛用アイテム

村田吉弘（菊乃井）／ 山本征治（日本料理 龍吟）／ 山根大助（ポンテベッキオ）／
下村浩司（エディション コウジ・シモムラ）

“やまけん” こと山本謙治氏が気鋭シェフ2氏をナビゲート！

いわて短角牛を巡る旅

《連載》

- ・産地を訪ねる、生産者に聞く すこやかな食べもの
第9回 ハスの実と夏の新レンコン 陸田幸枝
- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
156 ユバ（前編）
- ・看板を背負うということ
第二十一回カルミネ・アマランテ（ハインツベック）
- ・自分流で 鈴木宏和（野菜フレンチ Suzu）
- ・色味追索 神子 健（トーキョーシノワ 神子）
- ・オープン11年目！ ～これまでとこれから～
vol.9 アンフュージョン
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック
⑨細野博明（レヴォール）
- ・調理師学校を訪ねる
第21回 花咲徳栄高等学校 食育実践科
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
21 上柿元 勝（フランス料理人）前編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第57回 平沢美奈子（ジェムフーディーズ(株)）
- ・ただいまホテルで修業中
最終回 ヒルトン東京お台場
- ・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

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

次号予告

料理解説 (後ろページからはじまります)