

【月刊専門料理 2020年2月号】目次

【特集】専門店の技術に学ぶ

「専門料理店は、己を知る場所。プロの料理人こそ足を運ぶべき」
山本征治（日本料理 龍吟）

仕込み～仕上げまで

職人の技術 拝見

蟹	かに吉（鳥取市）
鰻	はし本（東京・八重洲）
天ぷら	天ぷら 元吉（東京・南青山）
焼鳥	焼鳥 かさ原（兵庫・神戸市）
加工肉	イル コテキーノ（山形市）
パン	ビーバーブレッド（東京・東日本橋）

サスエ前田魚店 五代目

前田尚毅の向かうところ

「東麻布 天本」天本正通氏インタビュー

「ロス・タコス・アスーレス」が描く 多彩なタコスの世界

トップシェフが回答！ 足を運ぶべき専門店

《連載》

- ・～受け継がれる伝統の味～ ホテルの名物料理 VOL.4 志摩観光ホテル
- ・新・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
②あら炊き（前編）
- ・自分流で 虻川直生（アウテンティコ）

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

- ・旬彩譜 竹村竜二 (麻布 和敬)
- ・オープン 11 年目！ ～これまでとこれから～
vol.14 トラットリア イル フィーコディンディア
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニク
⑭小田 誠 (トラットリア ケ パッキア)
- ・器から発想する料理
Vol.2 荒井 昇 (オマーージュ)
- ・今月の著者
VOL.5 米澤文雄『ヴィーガン・レシピ』
- ・地方のレストランを訪ねる
VOL.5 レストラン TOEDA (長野・軽井沢)
- ・<新連載>食材紀行・スペインバスク 美食の源泉
第一回 ギンディージャ
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
26 村田吉弘 (菊乃井) 後編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 62 回 狐野扶実子 (料理プロデューサー)
- ・店をはぐくむ、人をそだてる
vol.4 秋山能久 (六雁)
- ・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、イタリア、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)