

## 【月刊専門料理 2020年5月号】目次

### 【特集】今さら聞けない 基本の「き」【開業・経営編】

開業

運営・集客

ドリンク

#### 【TOPIC】

17人のシェフが集結

クラブ アトラス

「令和元年豪雨災害」チャリティービュッフェ

フランス全土、飲食店全面休業。

その時、現地の日本人シェフは？

紀川倫広氏（レストラン キガワ）の場合

#### 《連載》

- ・新・京料理のころみ 柴田日本料理研鑽会  
④ごま豆腐（後編）
- ・自分流で 安藤曜磁（クインディ）
- ・色味追索 廣木臣尚（fu-fu shisen）
- ・オープン11年目！～これまでとこれから～  
vol.17 ルカンケ
- ・器から発想する料理  
Vol.5 高橋雄二郎（ル スプートニク）
- ・父子の遺伝子とガストロノミー 音羽和紀、音羽 元  
②ハマグリ
- ・地方のレストランを訪ねる  
VOL.8 pesceco（長崎・島原）

- ・シェフの愛用アイテム
  - ③荒井 昇（オマージュ）、大石義一（銀座 大石）
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
  - 29 矢野正善（カエデ研究家、元・料理写真家）前編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
  - 第 65 回金丸美樹（柵 SEE THE SUN）
- ・店をはぐくむ、人をそだてる
  - vol.7 村山太一（ラッセ）
- ・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）