

## 【月刊専門料理 2021年6月号】目次

### 【特集】コースの価格をどうするか

#### レストランとコース価格

シェフたちの決断と現在地

小林寛司 (villa aida) / 柴田秀之 (ラクレリエール) / 平 雅一 (ドンブラボー) / 横須賀雅明 (Restaurant MiYa-Vie) / 山下泰史 (TTOAHISU) / 井上清彦 (中国菜 火ノ鳥)

#### 食料価格の上昇とその背景

#### この価格で勝負する 新店4店の価格設定

峯村康資 (蒼) / 篠原裕幸 (ShinoiS) / 川崎康志 (クロ デ グルメ) / 海野元気 (レストラン スノウ)

世界30ヵ国・地域のガストロノミー30店にアンケート

#### コロナ前後のメニュー価格とファインダイニングの未来

ミラズール / レアーレ / アル・サリェー・ダ・カン・ロカ / オフィーリア / エレーヌ・ダローズ・アット・ザ・コノート / レストラン・シュトゥッキ / ザ・ジェーン / RIJKS® / ノマ / ロスター / ヒサ・フランコ / ホワイト・ラビット / ラジアティーク / ルマリ / ギャラリー・バイ・チェレ / ナドディ / アナン・サイゴン / オデット / ル・ノルマンディー / インディアン・アクセント / ターク ファティ・トゥタック / エンスー / すし志魂 / 祥雲龍吟 / ミングルス / レストラン ダニエル / D.O.M. / セントラル / クイントニル / テツヤズ

中堅～ベテラン15人に聞く

#### メニュー価格の変遷と、値付けに対する考え方

菊地美升 (ル・ブルギニオン) / 荒井 昇 (オマージュ) / 兼子大輔 (L'AS) / 古屋壮一 (ルカンケ) / 杉本敬三 (レストラン ラ・フィネス) / 大石義一 (銀座 大石) / 福

山 剛 (ラ メゾン ドゥ ラ ナチュラル ゴウ) / 薮崎友宏 (南青山エッセンス) / 田村  
亮介 (慈華) / 松尾英明 (日本料理 柏屋) / 坂内 晃 (東家) / 堀江純一郎 (リストラ  
ンテ イ・ルンガ) / 宮木康彦 (モンド) / 坂本 健 (チェンチ) / 東 鉄雄 (アカ)

特別師弟対談 **EC サイトの可能性を探る** [前編]

### 「値付けについて」

下村浩司 (エディション・コウジ シモムラ) × 田村浩二 (Mr. CHEESECAKE)

特別座談会 料理人3氏が博士号取得の快挙！

### 「学び直しのススメと料理人の未来」

中村元計 (一子相伝 なかむら) × 高橋拓児 (木乃婦) × 才木 充 (直心房 さいき)

#### 《連載》

- ・京料理のこころみ 食材の探求 柴田日本料理研鑽会  
④とり貝 (後編)
- ・ヴィーガン・ガストロノミー 能田耕太郎 (FARO)  
③ヴィーガンチーズ
- ・自分流で 松井昭憲 (イル ノード)
- ・色味追索 繁野佑介 (しげ乃)
- ・#シェフの SNS 活用術 vol.6 山根大助 (ポンテベッキオ)
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治  
第78回 加納雪乃 (パリ在住フードジャーナリスト)
- ・浪速割烹にて候 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

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