

## 【月刊専門料理 2023年6月号】目次

### 【特集】経営とお金論

あのシェフはどう考える？

#### 4氏が語る レストランを営むこととお金のはなし

菊地美升（ル・ブルギニオン）／室田拓人（ラチュレ）／米澤文雄（No Code）／奥野義幸（ラ・ブリアンツァ）

満足度が高い！

#### おまかせコースの値づけ・原価率の考え方

久原将太（クバル）

面倒な

#### お金の管理をスリム化&スマート化する！

20店にアンケート！

原価率は？ FL比率は？ 給与は？ 店以外での稼ぎ方は？

#### レストラン運営事情 2023

高木和也（アルス）／河村神賜（エタップ）／亀井健（Kamekichi）／相原薫（サンプルリシテ）／杉浦和哉（ナチュラム カズヤ スギウラ）／石井剛（モノリス）／金澤勇介（ラヴァンドール）／松本一平（ラペ）／大原正雄（ロランジュ）／北口智久・魚見洋一（イル・チェントリーノ）／佐藤真一（クリマ ディ トスカーナ）／中川英樹（NAKAGAWA）／河合鉄兵（ラ・トラットリアッチャ）／仲本章宏（リストランテ ナカモト）／高橋翔太（タウラ）／大津光太郎（O2）／出口喜和（源烹輪）／湯浅大輔（新富町湯浅）／柴田義仁（日本料理 仁）／若林浩次（日本料理若林）

《TOPIC》

- ・元「アサドール・エチェバリ」  
前田哲郎氏が人口 200 人の村に開くレストラン
- ・マドリード・フュージョン 2023  
パンデミックを経た 料理界のゆくえは？

《連載》

- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会  
第 195 回 プラントベース和食 [2]
- ・自分流で 岡村光晃 (ピアット ミツ)
- ・旬彩譜 藤巻壮雄 (かまくら和久)
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治  
第 101 回 芝本尚明・昌子 (波屋書房)
- ・世界の注目レストランを巡る  
vol.15 ルマリ (インドネシア)

今月の料理界

海外レポート (フランス、英国、米国)

バックナンバー

定期購読のお知らせ

用語解説

次号予告

- ・新時代の料理咄 淡味一言  
第三回 トマト 野崎洋光 (分とく山)

料理解説