

【月刊専門料理 2024年2月号】目次

【特集】小さいけど強い前菜

アミューズ・スナック・小前菜

小さな料理で世界観を表現する

目黒浩太郎（アビス）／戸枝忠孝（TOEDA）／山本健一（アルシミスト）／藤田晃成（ア
ニエルドール）／野田雄紀（野田）／岩崎祐司（ベルロオジエ）／石濱一則（ミソラ）

赤、白、緑……

料理の“色”に着目！

前菜に見る、ベテラン3氏の現在地

小林邦光（レストラン コバヤシ）／松本浩之（東京會館 レストラン プルニエ）／花澤龍
（ボンシュマン）

《TOPIC》

オーガニックの母

アリス・ウォーターズが今語る言葉と価値観

《新連載》

- ・日本料理店の魚仕事 1. 笠原将弘（賛否両論）
- ・レストランの野菜料理 1. 濱崎龍一、弘瑤（レストランテ濱崎）
- ・あの人のタイムマネジメント 1. 柴田秀之（ラクレリエール）

《不定期連載》

- ・浪速割烹 伝統と創作 上野修三（文）／上野 修（料理）
第六回 早春

《連載》

- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
第 202 回 プラントベース和食 [9]
- ・自分流で 町田和宏（マチルダ）
- ・旬彩譜 佐藤功一（ユキフラン佐藤）
- ・世界の注目レストランを巡る
vol.23 カドゥー（デンマーク）
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 109 回 向井久仁子（向井酒造(株)）

今月の料理界

海外レポート（フランス、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
第十一回 味の道 野崎洋光（分とく山）

料理解説