

【月刊専門料理 2024年4月号】目次

【特集】コースのワンオペ徹底分析

1人でおまかせコースを提供するための段取り・仕込み・調理術

総力取材

シェフの1日に完全密着！

ワンオペ店のコースはこうして作られる

石崎優磨（ユマニテ）／小池正浩（やまぼうし）／藤井トモヒロ（ラ・クルール・デテ）
／天野智詞（レストラン オリガミ）／稲崎匡彦（イナカーザ）／廣田駿（シオタ）

オペレーション分析のプロが教える

チームプレーを諦めるその前に

「オペレーションでできること、あります！」

《連載》

- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
第204回 プラントベース和食 [11]
- ・日本料理店の魚仕事 3. 才木充（京料理 直心房 さいき）
- ・レストランの野菜料理
3. 佐藤護（ガストロノミア ヘリテージ ヨコハマ／マモルディーニ）
- ・あの人のタイムマネジメント 3. 塩澤隆由（CAINOYA）
- ・自分流で 手塚卓良（ルシュッド）
- ・旬彩譜 宮原瞬（和氣 旬）
- ・世界の注目レストランを巡る
vol.25 シュロス・シャウエンスタイン（スイス）
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第111回 柏原光太郎（日本ガストロノミー協会）

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

料理解説