

【月刊専門料理 2025 年 6 月号】目次

【特集】フランス料理、新時代のソース

作り方、流し方、その表現とは？

私のソースの現在地

川手寛康（フロリレージュ）／北村啓太（アポテオーズ）／大東和彦（シナエ）／
平野敬祐（ジョンティアッシュ）／藤生康浩（ミドル）

新世代シェフの料理とソース

槇紫音（現代茶寮 銀座風月堂）／林大（白寧）／清藤洗希（枯朽）

【TOPIC】

クラブ・デュ・タスキドール

日本各地でイベントを開催

《連載》

- ・4代目メンバー8氏8店を探訪！ 4. 魚三楼 柴田日本料理研鑽会
- ・日本料理店の魚仕事 17. 橋本亨（日本橋とよだ）
- ・レストランの野菜料理 17. 本田広之（花小町）
- ・麺・飯！ 1. 岡本大佑（SPICE 飯店）
- ・AROUND50 ミドルエイジの決断 4. 須藤亮祐（sumi）
- ・自分流で 島本さつき（オスタリア・マッジョ）
- ・旬彩譜 横井裕史（よこい）

海外レポート（フランス、米国）

今月の料理界

定期購読のお知らせ

バックナンバー

用語解説
次号予告
料理解説