

## 【月刊専門料理 2025年9月号】目次

### 【特集】おまかせコースの設計図

コース全品紹介&ロングインタビュー

#### 実力派3氏が新たなステージで挑むコース表現

柴田秀之 (mæрге) / 宮木康彦 (Siamo noi) / 高山英紀 (アントルヌー)

#### “だいたい10,000円”のコース作り

高田有基 (DAN) / 開米千鶴 (ag) / 白井正太郎 (TARO) / 坂田慎吾 (コンゲスト) / 藤葉恭平 (プレスト) / 大矢海 (KAI)

#### 《連載》

- ・4代目メンバー8氏8店を探訪! 7. 瓢亭 柴田日本料理研鑽会
- ・日本料理店の魚仕事 20. 岡田邦晴 (おか田)
- ・レストランの野菜料理 20. 手塚卓良 (ルシュッド)
- ・麺・飯! 4. 野口輝 (川味厨房 竹葉青)
- ・AROUND50 ミドルエイジの決断 7. 大坪善久 (ピッツェリア イル・タンブレッロ)
- ・自分流で 佐藤健治 (ロータス オステリア)
- ・色味追索 柏寛士 (中国菜 柏ノ木)

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