

【月刊専門料理 2025 年 10 月号】目次

【特集】独立開業ケーススタディ

みんなの開業リアル・ストーリー

シオタ（東京・江戸川橋）／関飯店（東京・中野）／DAN（東京・池ノ上）／
和氣 旬（東京・日本橋）／ネリザ（東京・西小山）／枯朽（東京・押上）／
シリウス（神奈川・鎌倉）／KAI（鹿児島・出水）／
香噴噴 XIANG PEN PEN（東京・木場）／レストラン オリガミ（東京・外苑前）／
渡辺料理店（東京・門前仲町）／コングスト（東京・人形町）／eos（東京・赤羽橋）／
ニューディー（東京・外苑前）／中国菜 ARATA（東京・人形町）／
TARO（千葉・津田沼）／N'onaka（東京・西麻布）／ココン（東京・中目黒）／
やまぼうし（東京・渋谷）／ag（東京・武蔵小山）

独立した今だからこそ言える

やっておいてよかったこと&やっておけばよかったこと

《連載》

- ・4代目メンバー8氏8店を探訪！ 最終回 木乃婦 柴田日本料理研鑽会
- ・レストランの野菜料理 21. 海野元気（レストラン スノウ）
- ・麺・飯！ 5. 高木祐輔（nope）
- ・AROUND50 ミドルエイジの決断 8. 安田至（鮪 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ）
- ・自分流で 松野敦（atti）
- ・旬彩譜 藤岡雅貴（日本料理 FUJI）

海外レポート（フランス、米国）

今月の料理界

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