

【月刊専門料理 2025年12月号】目次

【特集】アミューズ、スナック、フィンガーフード！

新店&リニューアル店が挑む

アミューズと前菜で描く新たなストーリー

後藤祐司（メログラーノ）／赤坂洋介（ラ・メゾン・コンフォーターブル）／
宮崎慎太郎（アマラントス）／内藤千博（Night Market）

小さな料理の作り方

橋本宏一（セララバアド）／吉沢悠椰（サッカパウ）／辻大輔（コンヴィヴィオ）／
上坂祐一郎（レストラン ダ チーロ）／江見常幸（エスピス）

アミューズ 52品のレシピ

《新連載》

・厨房の彼女たち 1. 加賀田京子（Bistro AOI）

《連載》

- ・4代目メンバー8氏が今、考えること。柴田日本料理研鑽会
- ・大阪・関西万博にて 4代目研鑽会が海外トップシェフと共演
- ・レストランの野菜料理 23. 畑亮太郎（チェルニア）
- ・麺・飯！ 7. 佐藤隼人（木鶏）
- ・AROUND50 ミドルエイジの決断 10. 田窪大祐（TACUBO）
- ・自分流で 井上亮（RISPETTO）
- ・旬彩譜 田中俊祐（日本料理 崇）

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