

【月刊専門料理 2026年3月号】目次

【特集】ソースのフランス料理

この地、この店でめざすフランス料理とソース

杉田周人（銀座レカン）／市川健二（ロワゾー・ドゥ・フランス）／小泉敦子（シュヴァル）
／森永宣行（ドロワ）

私のソースの作り方、考え方、描き方

安達晃一（カイユ）／松尾直幹（ラルブル）／魏国飛（レソール）／前芝平（前芝料理店）
／池田邦彦（キャトル ヴァン ドゥーズ）

《連載》

- ・柴田日本料理研鑽会×現代作家 器を知る、盛る、遊ぶ 2. 唐津 [前編]
- ・レストランの野菜料理 26. 細田健太郎 (sou+)
- ・麺・飯! 10. 新倉雄一 (中国料理 にいくら)
- ・AROUND50 ミドルエイジの決断 13. 竹村竜二 (聖坂 和敬)
- ・自分流で 鈴木俊矢 (クレド)
- ・色味追索 木村侑史 (中国菜 KIMURA 家)
- ・厨房の彼女たち 4. 服部合沙 (ボンクルール)

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