

【月刊専門料理 2026年4月号】目次

【特集】100年レストランの作り方

料亭とグランメゾン、究極の仕事術

徳岡邦夫（京都吉兆）／関谷健一朗（ガストロノミー “ジョエル・ロブション”）

100年続くレストランのバトンを繋ぐ。

手島純也（シェ・イノ）

項目別、店作り成功マニュアル

メニュー構成と価格／オペレーション①チームの店／
オペレーション②ワンオペ～少人数の店／チーム作りとスタッフ育成／
店舗設計と厨房機器選び

《新連載》

・創刊60周年特別企画—専門料理と私— 1. 渡辺雄一郎（ナベノ・イズム）

《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 [後編]
- ・レストランの野菜料理 27. 藤田正美（アルカディア）
- ・麺・飯！ 11. 森脇翔平、半戸拓郎（p.i stand）
- ・AROUND50 ミドルエイジの決断 14. 北村征博（パッパ ヴェルデ）
- ・自分流で 安藤寛（めんとスープ）
- ・旬彩譜 阿南優貴（渡辺通あなん）
- ・厨房の彼女たち 5. 那須育美（アルカナム）

海外レポート（フランス、米国）

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