

【月刊専門料理 2026年6月号】目次

【特集】春夏秋冬、野菜の前菜

素材選びと季節の表現

シェフたちの野菜前菜 12 ヶ月

トマト／ナス／ズッキーニ／キュウリ／トウモロコシ／パプリカ／その他の夏野菜／カボチャ／キノコ／サトイモ／サツマイモ／ハクサイ／レンコン／ホウレンソウ／タカナ／カリフラワー／グリーンピース／山菜／アスパラガス／ニンジン／タマネギ・ネギ／ジャガイモ／カブ／ダイコン／キャベツ／海藻／西洋野菜・ハーブ

野菜料理 80 品のレシピ

フランス料理のスペシャリテ

名匠の野菜料理を辿る

- ・ 創刊 60 周年特別企画—専門料理と私— 3. 林亮平（てのしま）
- ・ 柴田日本料理研鑽会×現代作家 器を知る、盛る、遊ぶ 3. 織部 [後編]

- ・ 野田雄紀氏はなぜ今、日本の郷土料理を作るのか—野田雄紀（野田）

- ・ フランス料理、魚介のテクニック 2. 勇崎元浩（ル・トリスケル）
- ・ 麺・飯！ 13. 倉田政起（蕎麦割烹 倉田）
- ・ 自分流で 早田六月（ユヌ イメルシオン）
- ・ 旬彩譜 高山知也（馳走 高山）
- ・ 厨房の彼女たち 7. 秋元さくら（モルソー）

書評

定期購読のお知らせ

バックナンバー

次号予告

料理解説