

【月刊専門料理 2026 年 9 月号】目次

【特集】シェフの創作メソッド大公開

新生セザンのクリエーション

スティーブン・ランカスター（セザン）

料理完成までの取捨選択

高良康之（レストラン ラフィナージュ）／赤坂洋介（ラ・メゾン・コンフォーターブル）／
葛原将季（レミニセンス）／nao（JULIA）

30 年の料理の変遷

「自分の創作」に行きつくまで

荒井昇（オマージュ）×高田裕介（ラ シーム）

〈TOPIC〉

レキペ・アカデミア×専門料理 共催セミナー第 3 回
ガストロノミーから「おいしさ」と「健康」の両立を！！

【連載】

- ・創刊 60 周年特別企画—専門料理と私— 6. 菊地美升（ル・ブルギニオン）
- ・柴田日本料理研鑽会×現代作家 器を知る、盛る、遊ぶ 5. 色絵 [前編]
- ・郷土料理の探求—野田雄紀（野田） 3. 鹿児島県
- ・フランス料理、魚介のテクニク 5. 小島三生（Mio Kojima）
- ・麺・飯！ 16. イ・ジョンジュン（HASUO）
- ・自分流で 國長亮平（トワヴィーサージュ）
- ・厨房の彼女たち 10. 吉澤美智子（オー・ペシェ・グルマン）
- ・プロのまかないロカボ飯 3. naoto.K
- ・シェフの愛用アイテム 3. 曾村譲司（ア・タ・ゴール）／小玉弘道（レストランヒロミチ）

定期購読のお知らせ

バックナンバー

次号予告

料理解説