

へれの楽しみ
佐びの極み

寿ぎの懐石 2
名残の懐石 12
夢のフランス懐石 22

青柳の料理場から

茶懐石に想う 34
水屋の夢 私と料理 42
懐石 茶事の料理のこと 45

ご飯 45
汁 47
向付 48
煮物 50
焼物 52
小吸物 54
八寸 54
香物 56

フランス人シェフに伝える

懐石料理のこころ 58
小山裕久・フランシネ・ロワゾー

点心創造

臘月(二月) 日常から非日常を創り出す 66
如月(二月) 口に合わせた「寸法」 68
寿生(三月) 小さいものを大きく見立てる 72
卯月(四月) 見立ては創造 74
皀月(五月) 「道具」の見立て 78
水無月(六月) 切るのも「寸法」 80
文月(七月) 「とき」の配りかた 84
葉月(八月) 懐石は温石 86
長月(九月) 道具も創造 90
神無月(十月) 創造の行くて 92
霜月(十一月) 不意から始まる創造 96
師走(十二月) 温度も創造 101

青柳の料理場から

茶懐石のつくりかた

ご飯 102
汁 104
寿ぎの懐石 106
名残の懐石 110
夢のフランス懐石 114

撮影

越田哲全

キッチン・ミノル 102
105頁