

【月刊専門料理 2025年4月号】目次

【特集】ワンオペ必勝ガイド

1 人営業を成功に導く 11 のステップ

1. 物件
2. 厨房作り
3. 客席作り
4. 料理・メニュー作り
5. 仕入れ・仕込み
6. ドリンク
7. 営業時間・定休日
8. 予約・顧客管理
9. 接客・営業中のオペレーション
10. 片づけ・清掃
11. 健康管理

人気アラカルト店の冷蔵庫、拝見！

田中隆照（ネリザ）／関山真平（関山米穀店）／加藤光一（シリウス）

【TOPIC】

レキペ・アカデミア×専門料理 共催セミナー 第2回

ガストロノミーから「おいしさ」と「健康」の両立を!!

手島純也（シェ・イノ）×山田悟

《連載》

- ・4代目メンバー8氏8店を探訪！ 2. 有職料理 萬亀楼 柴田日本料理研鑽会
- ・日本料理店の魚仕事 15. 望月英雄（日本料理 太月）

- ・ レストランの野菜料理 15. 中山孝雄 (ル・ミロワール)
- ・ AROUND50 ミドルエイジの決断 2. 加茂健 (ザ・キタノホテル東京)
- ・ 自分流で 中村有作 (KOKE)
- ・ 旬彩譜 加瀬康之 (お料理 加瀬)

海外レポート (フランス、英国、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