



第2特集

# 夏の冷たいお茶入門

073 はじまりのお茶——もてなしのハーブウォーター  
「ベージュ アラン・デュカス 東京」

074 Lesson1 紅茶  
「ティーサロン ジークレフ 吉祥寺店」

077 ガラスのポットで水出しにチャレンジ!

078 Lesson2 日本茶  
「茶来未」

080 お茶の世界の開拓者たち  
「おちゃらか」「kaoris」「うおがし銘茶 築地新店 茶の実倶楽部」

082 Lesson3 中国茶  
「中国料理 故宮」

084 Lesson4 ハーブティー  
「teteria」

086 夏の悩みに効く お茶処方箋  
「ジャッジョーロ ハーブハウス」

087 おしまいのお茶——夏の夜長のティーカクテル  
「bar cacao」

073

- 顧問 金井 満 Mitsuru Kanai
- 発行人 坂西理絵 Rie Sakanishi
- 編集顧問 齋藤 壽 Hisashi Saito
- 編集長 君島佐和子 Sawako Kimijima
- 副編集長 伊東由美子 Yumiko Ito 曾根清子 Kiyoko Sone
- 編集 小倉 文 Aya Ogura 八木京子 Kyoko Yagi 亀山小絵子 Saeko Kameyama
- 営業企画 鳥山祐加子 Yukako Toriyama 村田征子 Yukiko Murata 渡邊由美 Yumi Watanabe 千葉敦子 Atsuko Chiba
- 業務 高橋妃砂子 Hisako Takahashi

- デザイン 片岡修一(PULL/PUSH) Syuichi Kataoka 近藤正哉(キングコン・デザイン) Masaya Kondo 両澤絵里(キングコン・デザイン) Eri Morosawa 遠藤百合子 Yuriko Endo 中嶋香織 Kaori Nakajima 庄司 誠(EBITAI DESIGN) Makoto Shoji 関口佳香里(PULL/PUSH) Kagari Sekiguchi

●発行 株式会社 料理通信社 〒160-0022 東京都新宿区新宿 1-19-7 6F TEL 03-5919-0445 FAX 03-5919-0448

●発売 株式会社 角川春樹事務所 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-27 二葉第1ビル TEL 03-3263-5881 FAX 03-3263-6087

●印刷・製本 凸版印刷株式会社

©料理通信社 2010 禁無断転載・複写 Printed in Japan



094



099



100

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics — Sydney, Bruxelles, Milan, London, New York, Paris, Barcelona
- 012 クリエイション魂 23 — 古澤一記「オルトレヴィーノ」
- 070 大事なことは全部サラダに詰まっている Vol.1
- 088 私が見てきたフランス料理40年—齋藤壽 7
- 089 クローズアップ 20 — フリードリッヒ・ヴィルヘルム・ベッカー
- 090 クリエイター・インタビュー 35 — 大杉 漣
- 092 新米オーナーズストーリー 46 — 「デュ バリー」
- 094 食の世界の美しき仕事人たち 44 — ハンシ・バウムガートナー(チーズ・クリエイター)

- 096 何でもテイस्टイング講座 34 — レトルトカレー
- 098 安くて旨くて、何が悪い! 37 — 東京・目黒「権ノ助ハイボール」
- 099 SAKEは語る 10 — ルコント オリジネル アベラシオン ペイドージュ (カルヴァドス)
- 100 食のプロを刺激する店 50 — 「ダ・ルーポ322」
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 14 — 「駒形どぜう」
- 104 Information
- 106 new open
- 107 バックナンバー
- 108 スペシャルプレゼント&定期購読
- 109 料理通信ONLINEのご案内
- 110 月と星から学ぶ食の占星学
- 112 次号予告・編集後記

014



028



巻頭特集

小さな手間で大きな差がつく

# レストラン・クオリティの味

014 たとえば、落合シェフのレシピは???が違う!  
レストラン・クオリティに必要なプロの技

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」

021 <挑戦レシピ>スペシャル

022 【初級編】美しくおいしい シンプルなプロの技

「ラミティエ」グリーンサラダ

「龍の子」卵のふわふわ炒め

「ロックフィッシュ」サーディンとトマトのサンドウィッチ

028 【連載愛読者編】ひんやり、さっぱり、スパイシーetc...

## 夏レシピに挑戦!

「ダルマツ」いちごの冷製パスタ / 「桜花」トマトのすり流し /

「アルカダッシュ」トルコ風ラタトゥイユ / 「ティオ・ダンジョウ」イワシのマリネ /

「ル・マグレブ」野菜のクスクス / 「ジェルバ」魚のムスリ / 「マカンマカン」サテ /

「天壇」ムルキムチ / 「ラヴェニール・チャイナ」鶏皮とザーサイの煮凝り /

「ゆうの」冬瓜の煮浸し

041 【パーツ編】密かな名脇役「マッシュポテト」に挑戦

「パーク ハイアット 東京 デリカテッセン」

045 【上級編】食感を究める! 箸で切れる「ラフテー」に挑戦!

「赤坂 湊亭」

048 【スイーツ編】サプライズ・スイーツに挑戦!

「カフェ・ハイ」ベトナムプリン

「ポコ・ア・ポコ」バナナ・フランベ・アラ・クバーナ

「七草」玲瓏豆腐

052 元祖挑戦者・中村孝則が説く

## 「大切なのは、テクニックより、????でした。」

054 絶対作れる! 挑戦レシピ 33 — 「チャイナブルー」XO醤

058 店の味を陰で支える プロ愛用の食材&調味料

060 チャート式 あなたにぴったりの調理器具はどれ?

064 【海外編】トップシェフの技を徹底解剖!

FRANCE — 「アルページュ」レッド・パロン タマネギのグラタン、マントンレモンのコンフィ、菜園のサラダ菜

ITALY — 「ブカ・デッロラフォ」フレッシュグリーンピースのキタリーネ

SPAIN — 「デ・ラ・カジェ」海と砂漠のアロス



064