



052

第2特集

052 進化する粉ものフレンチ

今、ガレット&クレープが急増中! 「オ・タン・ジャディス」

- 053 Chapter1 今、東京には“ガレット”が増えていることをご存じですか?
「ブルー・ブリック・ラウンジ」「ハーゲンダッツ ラメゾン ギンザ」
- 054 Chapter2 本当のガレット&クレープは“ブルターニュ風”に学べ!
「カフェ クレープリー ルブルターニュ」「メゾン ブルトンヌ・ガレット屋」
「クレープリー ティ・ロランド」
- 060 Chapter3 専門店だけではなくありません! フレンチで出会うガレット
「デュ バリー」「レスキャリエ」
- 062 Chapter4 ガレットは、日本で進化する まだまだ広がるガレットメニュー
「ガレットリア」「プレツカフェクレープリー」「デリスリィ クウー」
「ブラッセリー マセナ」「ラ プティックドゥ ジョエル・ロブション丸の内店」



018

012



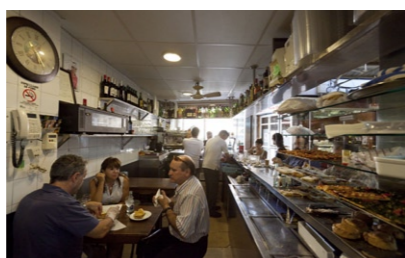
- 顧問 金井 満 Mitsuru Kanai
- 発行人 坂西理絵 Rie Sakanishi
- 編集顧問 齋藤 壽 Hisashi Saito
- 編集長 君島佐和子 Sawako Kimijima
- 副編集長 伊東由美子 Yumiko Ito 曾根清子 Kiyoko Sone
- 編集 小倉 文 Aya Ogura 林 律子 Ritsuko Hayashi 八木京子 Kyoko Yagi 亀山小絵子 Saeko Karneyama
- 営業企画 鳥山祐加子 Yukako Toriyama 村田征子 Yukiko Murata 千葉敦子 Atsuko Chiba 浅井裕喜 Yuki Asai

064



トピック
064 世界の食育 緊急レポート
“FOOD EDUCATION”が地球を救う!

トピック
076 スペイン最新ガストロノミー案内2010
スペイン・マヨルカ島
地中海に浮かぶ、楽園の食卓



076

086



096



022

100



巻頭特集

ビストロノミー入門

012 Part1 これがパリのビストロノミーです

パリと時差のないビストロノミーが2010年9月、日本に初上陸
「ル・ブルール・ノワゼット」「ル・ブルール・ノワゼット トウキョウ」

016 クロード・ルベイさん、「ビストロノミー」って何ですか?

今年のビストロ大賞はこの店!
「クロード・コロヨ」

018 1992年、ビストロノミーはこの人から始まりました

イヴ・カンドボルド「ル・コントワール・デュルレ」「ラヴァン・コントワール」

022 Part2 これからのフレンチのスタンダード

日仏人気ビストロノミー比較 Style & Recipe

恵比寿「ビストロ エビス」 大阪・本町「ラ・シーム」 パリ17区「ル・ブション・エ・ラシエット」
麻布十番「カラベティ バトゥバ」 パリ15区「ジャディス」 京都・四条「コム シェ ミッシェル」
パリ7区「ラミ・ジャン」 赤坂「コム アラ メゾン」 パリ15区「アフアリア」 六本木「祥瑞」
パリ15区「ル・グラン・パン」

038 人気ビストロノミーで見つけた新スタンダード [日本編] [フランス編]

039 パリ発 名物ビストロノミーのレシピ拝見!

食のプロが絶賛する味の秘密
「ビストロ ポール・ベール」

042 ビストロノミーのレシピに挑戦!
気鋭の惣菜店に学ぶ冬のトレトウール
「トレトウール・トロワコシヨ」

046 パリのビストロノミーマップ

047 ビストロノミーが選んだ マストワイン39本



047

連載

- 001 表紙のレシピ
- 005 TABLE WARE
- 007 KITCHEN WARE
- 009 FOOD
- 010 World Topics
— Sydney, Firenze, Hong Kong, London, New York, Oloron Sainte Marie, Madrid
- 084 クリエイターインタビュー ④
— 西澤明洋
- 086 新米オーナーズ・ストーリー ⑤
— 「レストラン テズ」
- 088 食の世界の美しき仕事人たち ④
— 五島 学 (西洋野菜農家「まきもの屋」)
- 090 何でもテイasting講座 ⑤
— インスタントコーヒー
- 092 絶対作れる! 挑戦レシピ ⑧
— 「バードランド」レバーパテ
- 096 食のプロを刺激する店 ⑤
— 「ぐらばー亭」

- 099 安くて旨くて、何が悪い! ④
— 京都・東洞院六角「ビストロ セプト」
- 100 SAKEは語る ⑬
— アルマニャック ドメーヌ・ド・ボワニエール1996 (マルティン・ラフィット)
- 101 これだけは知っておきたい 「イタリア土着ブドウ品種24」 ②
— グレケット (ウンブリア州)
- 102 世界に伝えたい日本の老舗 ⑬
— 「ぼたん」
- 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