

## ～ミシュランガイド2026編～



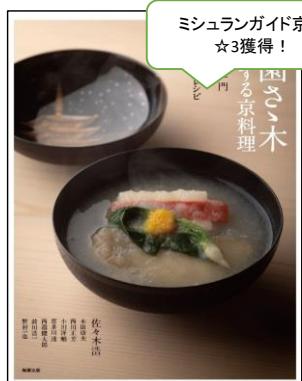
素材を慈しみ、自分流に。  
レストラン リューズ 飯塚隆太  
定価：5,060円(税込)  
ミシュラン2つ星獲得のフランス料理店「レストラン リューズ」待望の技術書！！日本人だからこそできる素材の目利き、精密な技、繊細な味付けなど飯塚隆太の“自分流フランス料理”を解説します。



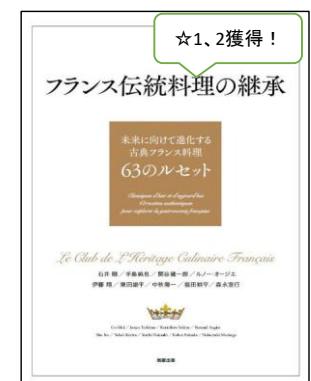
魚介フレンチの深淵  
abyssé 目黒浩太郎  
定価：4,180円(税込)  
フレンチレストラン「abyssé(アビス)」の決定版！シンプルに、奥深くをテーマに様々な魚介メニューの春夏秋冬の料理とその詳細なレシピを公開。



未来につなぐフランス料理  
ル・スポートニク 高橋雄二郎  
定価：4,290円(税込)  
現代的な視点で、フランス料理の調理技術を科学的に分析し、既存の調理技法に改良を重ねて精細に仕上げた『ル・スポートニク』の料理の数々をテーマ別の技術ごとに解説。



祇園さゝ木 進化する京料理  
祇園さゝ木 佐々木浩  
定価：5,500円(税込)  
京料理の未来を拓く「祇園さゝ木」一門によるテーマ別料理7品を紹介。椀、鮎、鰯、甘鯛、京野菜、肉、ご飯、全56品のレシピを美しいビジュアルとともに伝受する。



フランス伝統料理の継承  
☆1, 2獲得店多数掲載  
定価：4,950円(税込)  
同クラブの9名のメンバーがそれれ、「伝統的フランス料理」のレシピ、オリジナル料理3品、フランス料理の定番の食材、フォワグラ、牛フィレ、オマール海老を使った料理7品ずつ計63のレシピを紹介する。



古典×現代 フランス料理  
☆1, 2獲得店多数掲載  
定価：4,180円(税込)  
ベテランのフレンチシェフ人と、中堅フレンチシェフ7人が、フランスでの修業店で学んだそのときの料理【古典】や、帰国して自分なりに再構築した料理【現代】を紹介。

株式会社旭屋出版 住所：〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-2 ベルックス新宿Ⅱ 6階

**旭屋出版 FAX番号 03-5369-6431**

貢店印	書名	I S B N	定価(税込)	冊数
	素材を慈しみ、自分流に。	978-4-7511-1242-7	5,060	
	魚介フレンチの深淵	978-4-7511-1437-7	4,180	
	未来につなぐフランス料理	978-4-7511-1451-3	4,290	
	祇園さゝ木 進化する京料理	978-4-7511-1541-1	5,500	
	フランス伝統料理の継承	978-4-7511-1533-6	4,950	
	古典×現代 フランス料理	978-4-7511-1471-1	4,180	