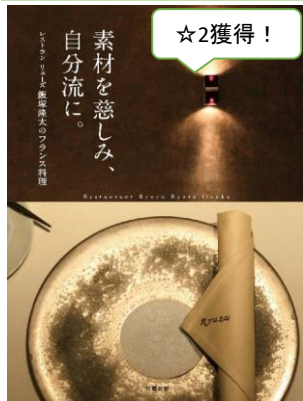


旭屋出版

# ～ミシュランガイド2026編～



☆2獲得！

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。



☆1獲得！

魚介フレンチの深淵  
abysses 目黒浩太郎  
定価：4,180円(税込)  
フレンチレストラン「abysses(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。



☆1獲得！

未来につなぐフランス料理  
ル・スプートニク 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・スプートニク』の料理の数々をテーマ別の技術ごとに解説。



ミシュランガイド京都  
☆3獲得！

祇園さ>木 進化する京料理  
祇園さ>木 佐々木浩  
定価：5,500円(税込)  
京料理の未来を拓く「祇園さ>木」一門によるテーマ別料理7品を紹介。椀、鮎、鰻、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。



☆1、2獲得！

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ぞれ、「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。



☆1、2獲得！

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7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 ベルクス新宿Ⅱ 6階

旭屋出版 FAX番号 03-5369-6431

貴店印	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>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	