

日本人初、パリ三つ星獲得、小林圭の夢のメニュー。

調理技術専門誌

『シェフ』

評判のバックナンバー販売

chef・130

特集 小林圭の クリエイティブな世界

L'UNIVERS CRÉATIF DE KEI KOBAYASHI

Exprimer les produits tels qu'ils sont



A4判 176ページ
定価：本体 3600円＋税
発行：イマージュ株式会社
発売：株式会社星雲社



【書籍のご購入先】
イマージュ株式会社

メールでのご注文 mail : chef-magazine@sync-img.co.jp

お電話でのご注文 Tel : 03-6812-9116

『シェフ』は、シェフと、シェフを目指す人たちのための調理技術知識専門誌です。フランス料理・イタリア料理・洋菓子の基礎知識から最新のメニュー、一流のシェフのセンスまで、実践で役立つ情報を網羅し、美しいビジュアルで魅せます。登場するシェフは毎号30人前後、シェフ直伝による詳細なレシピを100品以上掲載。四季それぞれの旬素材をシェフたちはいかに料理するか、ぜひご覧下さい。

Maison KEI

Maison KEI は、パリのフレンチレストラン「Restaurant KEI」と和菓子屋「とらや」がはじめたフレンチレストランです。

パリや東京の喧騒から離れ、気軽に、少しゆったりと、私たちの料理や菓子をお召し上がりいただきたいとの思いから、食材と水の豊かな御殿場市東山に店を構えました。

富士山を望むこの地で、小林 圭氏が創造する料理をお楽しみください。

静岡県御殿場市東山 527-1

