
「ミシュランガイド 2021」二つ星
 「ゴ・エ・ミヨ 2022」今年のシェフ賞
 The Japan Times「Destination Restaurants 2021」Restaurant of the Year
 「2023年 辻静雄食文化賞」専門技術者賞
 NHK「プロフェッショナル 仕事の流儀」「連食テレビエッセー きみと食べたい」出演
 etc.

今、料理界で大きな注目を集めるレストラン「L'évo(レヴォ)」、初の著書



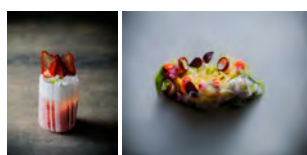
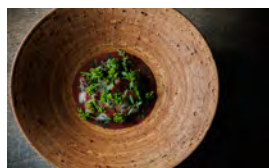
L'évo

その全貌と進化 - 60の料理と30のトピックから -

著 / 谷口英司 (「L'évo」オーナーシェフ)

「秘境」とも呼ばれる富山の山奥・利賀村で、
 “ここにしかない料理”を発信するレストラン「L'évo」。
 国内外の料理人や美食家から大きな注目を集める
 同店の、季節ごとの料理と食材を美しい写真で紹介し、
 オーナーシェフの谷口氏がめざす
 「地方で、土地に根ざした料理」を実践するための
 極意を惜しみなく披露した、唯一無二の書です。

192ページ B5判
 定価: 本体3,600円(税別)
 ISBN: 978-4-7661-3860-3
 C2077



【特別寄稿】ミシェル・ブラス(料理人) / 浜田岳文(フーディー / 『美食の教養』著者)

地区	書店コード	書名	注文数
書店印		新刊	
		L'évo	
		その全貌と進化 -60の料理と30のトピックから-	
		著／谷口英司 (「L'évo」オーナーシェフ)	
		ISBN:978-4-7661-3860-3 定価:本体3,600円(税別)	冊