

# LESSON SCHEDULE

5月の  
レッスン  
スケジュール

# 5

MAY



※継続レッスンは1回のみ単独で受講いただくことはできません。

## 人気店・有名店の「料理教室」を大阪堀江で日夜開催！

料理好きな方々のためのグルメなスタジオ「FOOVER」。堀江公園の目の前のビル2階、ベルメソンのインテリアショップに併設したお洒落なスタジオで人気店のシェフに直接学べる実習型の料理教室を日々開催しています！入会金や年会費は無料でお好きなレッスンに単発からご参加いただけます。エプロンや筆記用具などはスタジオでご用意しています。ぜひお気軽にご参加ください。

2 [木]	<b>ピストロ(魚編)</b> 時間：11:00~14:30 講師：佐藤 旦拓氏	プロの技	3 [金]	<b>チーズLOVER</b> 時間：11:00~14:30 講師：佐藤 旦拓氏	プロの技	9 [木]	<b>茶酔楼 時ノ葉</b> (継続レッスン1回目) [大阪・西大橋] 時間：11:30~14:00 講師：馮 永剛氏	飾り点心
11 [土]	<b>ラッフィナート</b> [兵庫・芦屋] 時間：11:30~14:00 講師：小阪 歩武氏	イタリアン	12 [日]	<b>茶酔楼 時ノ葉</b> (継続レッスン1回目) [大阪・西大橋] 時間：11:30~14:00 講師：馮 永剛氏	点心+a	17 [金]	<b>三好パン</b> [大阪・都島] 時間：13:30~17:00 講師：三好 さとこ氏	パン
17 [金]	大阪城南女子短期大学 スイーツデザインコース 時間：18:30~21:30 講師：西田 一巳氏	スイーツ	18 [土]	<b>なにわの伝統野菜</b> [大阪・東京] 時間：11:30~14:30 講師：吉田 麻子氏	日本料理	19 [日]	<b>とよなか桜会</b> [大阪・豊中] 時間：12:00~14:30 講師：満田 健児氏	日本料理
21 [火]	<b>京料理 たか木</b> [兵庫・芦屋] 時間：11:00~14:30 講師：高木 一雄氏	日本料理	22 [水]	<b>キメラ</b> [京都・祇園] 時間：12:00~15:00 18:30~21:30 講師：筒井 光彦氏	イタリアン	23 [木]	<b>茶酔楼 時ノ葉</b> (継続レッスン2回目) [大阪・西大橋] 時間：11:30~14:00 講師：馮 永剛氏	餃子
24 [金]	<b>パティスリーエス</b> [京都・河原町] 時間：18:00~21:30 講師：中元 修平氏	スイーツ	25 [土]	<b>とよなか桜会</b> [大阪・豊中] 時間：12:00~14:30 講師：満田 健児氏	日本料理	26 [日]	<b>スパイスLOVER</b> [NEW] [兵庫・三田] 時間：11:00~14:30 講師：中本千尋氏	スパイス
27 [月]	<b>ラヴィルリエ</b> [大阪・扇町] 時間：18:30~21:30 講師：服部 勸央氏	スイーツ	28 [火]	<b>ピストロ オリーブ</b> [NEW] [大阪・なんば] 時間：18:30~21:30 講師：松永 洋平氏 土本 詩乃氏	ピストロ/パル	29 [水]	<b>讃州</b> [NEW] [大阪・肥後橋] 時間：11:30~14:30 講師：久保 達也氏	うどん
30 [木]	<b>空心</b> [大阪・西大橋] 時間：11:30~14:30 講師：大澤 広晃氏	中国料理	30 [木]	<b>ROSSO</b> [大阪・豊中] 時間：18:30~21:30 講師：内山 宗之氏	イタリアン	31 [金]	<b>パティスリー ショコラトリー オーディネール</b> [大阪・南堀江] 時間：18:30~21:30 講師：長谷川 益之氏	スイーツ



### 重要なお知らせ

5月よりキャンセル料の一部が変更になります。  
詳しくはWebサイトをご覧ください。

フーバー 堀江 検索



### グルメスタジオ フーバー

〒550-0015 大阪市西区南堀江1丁目20-1  
日通南堀江ビル2F(堀江公園の南側)  
[BELLEMAISON LIFESTYLING堀江に併設]

お問い合わせ

TEL. 06-7507-2346

■受付時間/10:00~18:00 ※年末年始を除く。  
※夜にレッスンがある日は19:30までお受付しております。

お得な  
最新情報を  
お届けします。

LINE@  
ID: @foover



「グルメスタジオFOOVER(フーバー)」は  
株式会社 千趣会が運営しております。

ウーマン スマイル カンパニー

senshukai

※詳細は授業スケジュールをご確認ください。 ※スタジオ見学希望者は、お電話でお問い合わせください。



# ★ Gourmet Studio ★ ★ FOOVER おすすめレッスン

## 5/21(火)開催

### ミシュラン2つ星の神戸・芦屋人気店「京料理 たか木」 高木シェフから学ぶお弁当料理体験レッスン(お弁当箱付き)

毎回満席、キャンセル待ち多数の予約が取れないお弁当レッスンを5月も開催予定です。ミシュラン二つ星「京料理 たか木」の高木シェフにお越しいただき、お店で人気の“お弁当”を直接シェフから作り方を教わる体験型レッスンです。今回のテーマは「初夏のお弁当」です。

- ①温かくても冷めても美味しいメニューを11品程作ります。その1品には、もちろん出し巻も！
- ②ご飯は旬の食材を使って炊き込みご飯か混ぜご飯のどちらかを作ります。



※写真はイメージです



高木シェフ

大学卒業後、大阪・北乃大和屋入店 佐名木 孟氏に師事。北乃大和屋閉店に伴い京都東山にある山荘京大和に異動。師匠である佐名木氏の引退に伴い山荘京大和を退社。2005年芦屋市東山町にて『京料理 たか木』開店。2010・2011年ミシュラン2つ星獲得。

## 5/22(水)開催

### ミシュラン1つ星の京都人気イタリアン「キメラ」 筒井シェフから学ぶ絶対失敗しないカルボナーラレッスン

2019年京都のイタリアンレストランで唯一ミシュランを獲得した「キメラ」筒井シェフによるレッスンを開催！この時期嬉しい春食材をたっぷり使ったTHEキメラレッスンです。前菜・メイン・パスタの3種類から構成したメニューをひとつひとつ丁寧にレッスンしていただくのが筒井シェフ流。キメラのレッスンで作る料理は本当に美味しい！！そんな声があつても多いレッスンです。全て実習のレッスンなので、しっかりと学び味わってください。受講ご希望の方は、是非お早めにご予約ください。



アスパラガスのカルボナーラ



オマール海老・水茄子・グレープフルーツ入りトマトガスパチョ

#### ◆レッスンメニュー3品(実習)

1. 『オマール海老・水茄子・グレープフルーツ入り” トマトガスパチョ”』
2. 『焼きパイナップル&豚ロースのサラダ仕立て～ヨーグルトクリームソース～』
3. 『キメラ流” アスパラガスのカルボナーラ”』



筒井シェフ

京都の調理師学校を卒業後、1995年「ボンテベッキオ」(大阪・北浜)に入店し、関西イタリアンの雄、山根大助氏のもとで研鑽を積む。同店の料理長に24歳で就任し、約11年間務める。2006年に退職後、2007年6月「リストランテ キメラ」(京都・祇園)をオープンさせ一躍人気店となる。