

LESSON SCHEDULE

11月の
レッスン
スケジュール

11

NOVEMBER

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、ベルメゾ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用意しています。ぜひお気軽にご参加ください。



オープン3周年記念！
プレミアムレッスン満載！

1 [日]	ボンテベッキオ 時間：11:00～14:00 講師：山根 大助氏	[大阪・北浜] イタリアン	5 [木]	バックシュクレ 時間：13:00～16:00 講師：福田 純広氏	[大阪・堺市] スイーツ	8 [日]	プレスキル 時間：11:00～14:00 講師：佐々木 康二氏	[大阪・淀屋橋] フレンチ
9 [月]	マビッシュ 時間：18:00～21:30 講師：村田 博氏	[兵庫・芦屋] スイーツ	11 [水]	京料理たか木 時間：11:00～14:00 講師：高木 一雄氏	[兵庫・芦屋] 日本料理	12 [木]	パネボルチーニ 時間：13:00～17:00 講師：旗手 一夫氏	[大阪・福島] パン
15 [日]	RAKUSUI 時間：11:00～14:00 講師：佐藤 和博氏	[大阪・北新地] 創作中華	16 [月]	浪速割烹昇 時間：11:00～14:00 講師：落合 昇氏	[大阪・梅田] 日本料理	17 [火]	ブーランジェリーパリゴ 時間：10:00～16:00 講師：安倍 電三氏	[大阪・上本町] パン
18 [水]	シュナパン 時間：11:00～14:00 講師：川田 祐樹氏	[大阪・阿波座] ビストロ	19 [木]	Genji 時間：11:00～14:00 講師：元川 篤氏	[大阪・帝塚山] 創作料理	20 [金]	S.coeur 時間：13:00～16:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ
21 [土]	茶酔楼 時ノ葉 時間：11:30～15:00 講師：馮 永剛氏	[大阪・西大橋] 点心	21 [土]	紅梅ダイナー 時間：18:30～21:30 講師：塩本 功太郎氏	[大阪・南森町] 洋食	22 [日]	とよなか桜会 時間：12:00～14:30 講師：満田 健児氏	[大阪・豊中] 日本料理
23 [月/祝]	ブルーライトヨコヤマ 時間：11:30～14:30 講師：横山 英樹氏	[福井] イタリアン	25 [水]	ミラヴェイユ 時間：13:00～16:30 講師：妻鹿 祐介氏	[兵庫・宝塚] NEW スイーツ	27 [金]	S.coeur 時間：13:00～16:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ
28 [土]	クイントカント 時間：11:00～14:00 講師：岸本 拓也氏	[大阪・中之島] イタリアン	29 [日]	ChezDeuxieme いわむら 時間：11:00～14:00 講師：高見 宏明氏	[大阪・北新地] 洋食	30 [月]	ブーランジェリーグルマン 時間：13:00～17:00 講師：池田 匡氏	[兵庫・神戸] NEW パン



山根シェフ



福田シェフ



佐々木シェフ



村田シェフ



高木シェフ



旗手シェフ



佐藤シェフ



落合シェフ



安倍シェフ



川田シェフ



元川シェフ



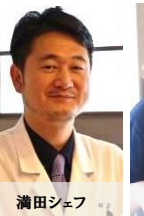
石川氏



馮シェフ



塩本シェフ



満田シェフ



横山シェフ



妻鹿シェフ



岸本シェフ



高見シェフ



池田シェフ

大阪・堀江でグルメな料理レッスン・イベントを開催しております。
詳しくはWebサイトをのぞいてください。



Twitter
@FOOVER_Official



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]

※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。

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

詳しい内容に関しては、Webをご覧ください。



3 周年記念スペシャルレッスン

「ポンテベッキオ」山根シェフのスペシャルレッスン

皆さまのご愛顧のおかげで、無事、3周年を迎えることができました。
そこで今回、3周年記念のスペシャルレッスンは、ポンテベッキオ山根シェフから
学ぶイタリアンレッスン第5弾！！

- ・前菜「ビーツのサラダ ラルドで覆ったブリとイクラのトースト」
- ・パスタ「特製！山根のカルボナーラ」
- ・メイン「豚肩ロースときのこの煮込み グレモラータ風味 オッソブーコのイメージで」



NEW レッスン



ミラヴェイユ【スイーツ】 [兵庫・宝塚] 妻鹿祐介氏

11/25(水) 13:00～16:30

ショーケースをいろどる芸術的なミラヴェイユのケーキ。伝統的なフランス菓子の技法をベースにアレンジが加えられ、細部まで繊細に作るこまれるのが魅力です。
妻鹿シェフの上品かつ繊細なケーキをぜひ学んでください。

ブーランジュリーグルマン【パン】 [兵庫・神戸] 池田匡氏

11/30(月) 13:00～17:00

バゲットを中心に食事に合うパンが充実したブーランジュリーグルマン。生地を細かく作りかえたたくさんの種類のパンたちがずらり並んでいます。
生地作りにこだわりをもつ池田シェフのレッスンを体験しに来てください！

