

LESSON SCHEDULE 12 DECEMBER

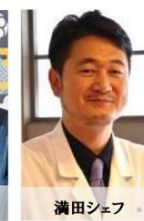
12月の
レッスン
スケジュール

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ご用意しています。ぜひお気軽にご参加ください。



1 [火]	ベルクルール 時間：13:00～16:30 講師：田川 仁一氏	[兵庫・宝塚] NEW スイーツ	2 [水]	ブルーゼリーフクシマ 時間：15:00～19:00 講師：福島 健治氏	[大阪・天満橋] パン	5 [土]	パレット 時間：11:00～13:30 講師：白澤 慎一氏	[大阪・江戸堀] 中国料理
5 [土]	Seiichiro.NISHIZONO 時間：18:00～21:30 講師：西園 誠一郎氏	[大阪・京町堀] スイーツ	6 [日]	粋な料理 ひろと 時間：11:00～14:00 講師：土肥 宏司氏	[大阪・心斎橋] NEW 小料理	6 [日]	紅梅ダイナー 時間：17:30～20:30 講師：塩本 功太郎氏	[大阪・南森町] 洋食
7 [月]	Breadmarketやさしい風 時間：10:00～14:30 講師：片桐 力氏	[兵庫・尼崎] パン	8 [火]	パティスリー アキト 時間：13:00～16:30 講師：田中 哲人氏	[神戸・元町] スイーツ	12 [土]	winter sale 時間：12:00～18:00 詳細：裏面へ	sale
13 [日]	アッラゴッチャ 時間：11:00～14:00 講師：北村 仁氏	[大阪・淀屋橋] イタリアン	14 [月]	日本料理 寺田 時間：11:00～14:00 講師：寺田 繁氏	[大阪・玉造] 日本料理	15 [火]	ル・ビストロ 時間：11:00～16:00 講師：宇野 勇蔵氏	[神戸・三ノ宮] ビストロ
16 [水]	トリ風土研究所 時間：18:30～21:30 講師：宮武 裕右氏	[大阪] NEW 鳥料理	18 [金]	s.coeur 時間：18:00～21:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	19 [土]	さば料理専門店 SABAR 時間：11:00～14:00 講師：右田社長(サバ博士)	鯖料理
20 [日]	桜会 時間：12:00～14:30 講師：満田 健児氏	[大阪] 日本料理	20 [日]	s.coeur 時間：18:00～21:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	24 [木]	酒中空心 時間：11:30～14:30 講師：大澤 広晃氏	[大阪・西大橋] 中国料理
26 [土]	たいめいけん 時間：11:00～14:00 講師：茂出木 浩司氏	[東京・日本橋] NEW 洋食	27 [日]	s.coeur 時間：13:00～16:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ			



詳しくはWEBサイトHPをご覧ください。
FOOVER で検索



YouTube
FOOVER で検索



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 千歳会が運営しております。]

ウーマン スマイル カンパニー

senshukai



new lesson

★ Gourmet Studio
★ ★ FOOVER

12月1日 (火)
13:00~16:30
ベルクルール 田川 仁一氏



丁寧に作られた美しいケーキの並ぶ、
本格的フランス菓子店のベルクルール
イトイン限定のパフェや焼き菓子も
人気のお店です!

今回は、クリスマスにぴったりなお菓子を学びます。
持ち運びもしやすいお菓子なので
プレゼントにもいかがでしょうか?

12月6日 (日)
11:00~14:00
粋な料理 ひろと 土肥 宏司氏



「桜会」満田シェフからのご紹介。
心齋橋にお店を構える、
『粋な料理 ひろと』
土肥シェフのレッスンです!

予約必須の隠れ家的なお店「粋な料理ひろと」
創作的な割烹料理は、店名の通り『粋』です。
是非、ひと手間かけた粋な料理を
レッスンで体験してみてください。

12月16日 (水)
18:30~21:30
トリ風土研究所 宮武 裕右氏



鶏一羽をまるごと料理することは
中々ありませんが、今回は鶏を
一羽まるごと解体して、
鶏の部位や構造について学びます。

最初に簡単な鶏テストを行い、答え合わせをしながら
鶏について学ぶ、いつもとはちょっと違うレッスン。
鶏の理解を深めたい方、必見です!

12月26日 (土)
11:00~14:00
たいめいけん 茂出木 浩司氏



昭和6年創業。

東京の日本橋で愛され続けて
間もなく90年、「たいめいけん」

3代目、茂出木シェフがFOOVER初登場です!

FOOVERのYouTubeにも出演いただいている茂出木シェフ。

今回は、東京からお越しいただきレッスンしていただきます。

「たいめいけん」茂出木シェフに直接学べる貴重なチャンスです!

12月12日 (土)
12:00~18:00

ガレージセール

最大約75%OFF! クリスマス、年末年始にぴったりな、食品 & ワイン大売り出しセール!
ワインはもちろん、調味料や皆さんに大人気の商品を販売します。
前回大好評で売り切れたキャビアをはじめ、今回はワインも大特価で販売いたします!
毎回大好評のガレージセール、マイバックをご持参の上ご来店をお待ちしております。



アメリカ産
天然パドルフィッシュ
キャビア 50g

8,100円→2,000円
73%OFF!



イタリア産 生ハム
プロシュット
ディバルマルリアーノ
18ヶ月熟成 80g

1,512円→800円
43%OFF!