

LESSON SCHEDULE

2月の
レッスン
スケジュール

2 FEBRUARY



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。

2 [火]	ベルクルール 時間：13:00～16:30 講師：田川 仁一氏	[兵庫・宝塚] スイーツ	4 [木]	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	6 [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
7 [日]	ドゥエフィオーリ 時間：11:00～14:00 講師：土谷 哲平氏	[大阪・西天満] イタリアン	10 [水]	キメラ 時間：12:00～15:00 18:30～21:30 講師：筒井 光彦氏	[京都・祇園] イタリアン	11 [木/祝]	ディファランス 時間：11:00～14:00 講師：藤本 義章氏	[大阪・本町] NEW フレンチ
11 [木/祝]	S.COEUR 時間：18:00～21:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	12 [金]	一碗水 時間：18:30～21:30 講師：南 茂樹氏	[大阪] 中国料理	13 [土]	一碗水 時間：11:00～14:00 講師：南 茂樹氏	[大阪] 中国料理
14 [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] 小料理	16 [火]	MOTOI 時間：11:00～14:00 講師：前田 元氏	[京都] フレンチ	21 [日]	桜会 時間：12:00～14:30 講師：満田 健児氏	[大阪] 日本料理
22 [月]	ブーランジェリーフクシマ 時間：11:00～15:00 講師：福島 健治氏	[大阪・天満橋] パン	23 [火/祝]	ポキナ369 時間：11:00～14:00 講師：田中 修二氏	[大阪・桃谷] NEW ビストロ	24 [水]	避風塘 みやざわ 時間：11:00～14:00 講師：宮澤 薫氏	[大阪・北新地] 中国料理
27 [土]	S.COEUR 時間：13:00～16:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	28 [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	28 [日]	S.COEUR 時間：18:00～21:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ
体験レッスン【中華編】 日時：2月20日[土]11:00～13:00 ※FOOVERのレッスンを過去に受講したことのない方 1度限りの限定								



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]

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



※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。

「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

2/11(木・祝)11:00~14:00
ディファランス [大阪・本町]
藤本 義章氏【フレンチ】

ミシュラン1つ星のディファランス、藤本シェフ。
FOOVER初登場です！
数々のフランス料理コンクールにて入賞を果たした藤本シェフの料理は、繊細で美しい盛り付けで、お皿がまるでキャンパスのようです。
また、味は独創的で繊細で洗練されています。
隠れ家的な名店、ディファランスのわくわくの止まらない料理の数々をレッスンで体験しませんか。



2/23(火・祝)11:00~14:00
ポキナ369 [大阪・桃谷]
田中 修二氏【ビストロ】

桃谷商店街でフレンチをカジュアルに楽しめるお店、ポキナ369。
家族みんなのアイデアから生まれたロゴマークをはじめ、ご家族で作りがけられたアットホームな雰囲気のお店です。
田中シェフは有名フレンチレストラン「Le Clos (ルクロ)」の料理長として腕を振るってきた経歴の持ち主。
ジビエ料理に定評があり、お店ではジビエの会も開催されているそうです。
ポキナ369のアットホームな料理を是非学びに来てください。



YouTube

YouTubeでは東京のシェフの動画レシピもご覧いただけます。
おうちで作りやすい料理やお餅を使った料理なども公開！！
是非東京のシェフの料理もチャレンジしてみてください。
YouTubeへは表面のQRコードから。

みんな大好き!ナポリタン!



余ったお餅でドリア風!



鶏もも肉の絶品チャーハン

