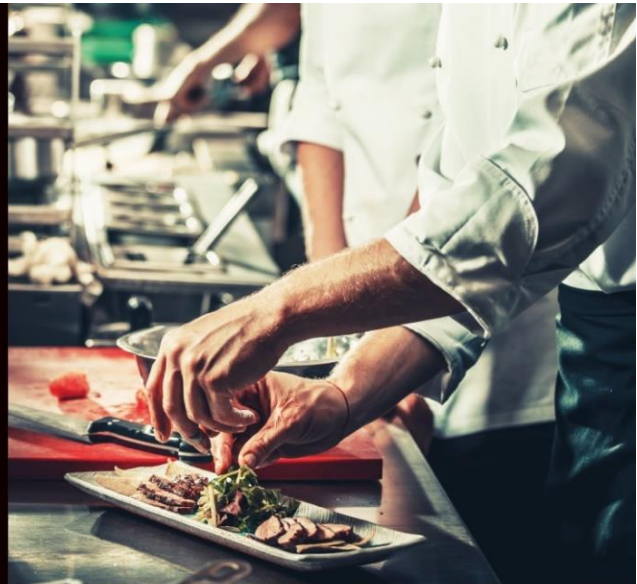


# LESSON SCHEDULE

1月の  
レッスン  
スケジュール

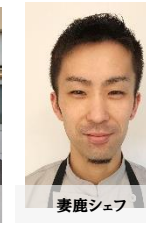
1 JANUARY



## 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。

7 [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	9 [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	10 [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
11 [月/祝]	ブーランジュリーグルマン 時間：11:00～15:00 講師：池田 匡氏	[兵庫・神戸] パン	12 [火]	中華旬彩 森本 時間：11:00～14:00 講師：森本 裕仁氏	[大阪・心斎橋] NEW 中国料理	13 [水]	リストラテナカモト 時間：11:30～14:30 講師：仲本 章宏氏	[京都・木津] NEW イタリアン
14 [木]	s.coeur 時間：13:00～16:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	17 [日]	エチョラ 時間：11:00～14:00 講師：清水 和博氏	[大阪・本町] スペイン料理	19 [火]	ブラン・ピエール 時間：11:30～14:30 講師：白石 健一氏	[京都・市役所前] NEW フレンチ
20 [水]	トラットリアパッパ 時間：11:00～14:00 講師：松本 喜宏氏	[大阪・新町] イタリアン	21 [木]	酒中花空心 時間：11:30～14:30 講師：大澤 広晃氏	[大阪・新町] 中国料理	23 [土]	クンテープ 時間：11:00～14:00 講師：ジャック氏	[大阪・道頓堀] NEW タイ料理
24 [日]	桜会 時間：12:00～14:30 講師：満田 健児氏	[大阪] 日本料理	24 [日]	s.coeur 時間：18:00～21:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	25 [月]	ブーランジュリーフリアンド 時間：13:00～17:00 講師：谷口 佳典氏	[神戸・夙川] パン
26 [火]	アルテシンボジオ 時間：11:00～14:00 講師：萩堂 桂輔氏	[神戸・夙川] イタリアン	27 [水]	ミラヴェイユ 時間：13:00～16:30 講師：妻鹿 祐介氏	[兵庫・宝塚] スイーツ	29 [金]	s.coeur 時間：18:00～21:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ
31 [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						



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



1/12(火)11:00~14:00  
中華旬彩 森本 [大阪・心斎橋]  
森本 裕仁氏【中国料理】

本場香港や中国広州で料理や調理法を学んだ後、堂島ホテル「瑞兆」で腕を奮った森本シェフ。本場香港に負けない料理に、旬の食材をふんだんに織り交ぜ、現代風にアレンジしたモダンチャイニーズ！是非体験してください。



1/13(水)11:30~14:30  
リストラテナカモト [京都・木津]  
【イタリアン】仲本 章宏氏



イタリア、フィレンチェの名店「エノテカ・ピンキオーリ」でパスタ場を担当していた時に、ミシュラン二つ星から三ツ星に復活させた、歴史を作ったメンバーの一人、仲本シェフ。

日本に帰国してから、ご自身のお店をオープンする場所として選んだのは、生まれ育った地元、木津川市。

今では京都や大阪をはじめ、日本中からこのお店で食事をする為だけに訪問する人が後を絶たない、超人気店となっています。

そんな、ミシュラン三ツ星店でパスタ場を任されていたシェフから、2種類の特製パスタを学んでみませんか。

1/19(火)11:30~14:30  
ブラン・ピエール [京都・市役所前]  
【フレンチ】白石 健一氏



8年連続ビブグルマン獲得の京都のフレンチ。クラシックな料理をカジュアルに楽しめるいうならば、気軽に楽しめるフレンチ。ひと皿ひと皿にホテル仕込みの確かな技術が落とし込まれた料理の数々を是非学びにきてください。

1/23(土)11:00~14:00  
クンテープ [大阪・道頓堀]  
【タイ料理】ジャック氏

タイ国商務省の厳しい審査に合格したタイ料理レストランに与えられる基準認定証である、タイ・セレクト（タイ王国政府認定）のレストラン。

本格的なタイ料理が楽しめるお店です。

今回は、本場タイ人のジャックシェフにお越しいただき、「甘・辛・酸」をバランス良く取り入れた本格タイ料理をレッスンしていただきます。

エスニック料理にチャレンジしてみたい方にオススメのレッスンです！！

