

# LESSON SCHEDULE

7月の  
レッスン  
スケジュール

# 7 JULY



## 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 [木]	<b>ミラヴェイユ</b> 時間：13:00～16:30 講師：妻鹿 祐介氏	[兵庫・宝塚] スイーツ	3 [土]	<b>プレスキル</b> 時間：11:00～14:00 講師：佐々木 康二氏	[大阪・淀屋橋] フレンチ	4 [日]	<b>アッラゴッチャ</b> 時間：11:00～14:00 講師：北村 仁氏	[大阪・淀屋橋] イタリアン
6 [火]	<b>ルメルクール</b> 時間：13:00～16:30 講師：大江 正氏	[兵庫・音楽園] スイーツ	8 [木]	<b>さんま黒焦げ食堂</b> 時間：10:00～13:00 講師：田中 圭英氏	[大阪・天満] NEW 中華料理	9 [金]	<b>リストランテ イルソーレ ロッソ</b> 時間：10:30～13:30 講師：谷 健太郎氏	[大阪・心斎橋] ピッツァ
10 [土]	<b>茶酔楼 時ノ葉</b> 時間：11:30～14:30 講師：馮 永剛氏	[大阪・西大橋] 点心	11 [日]	<b>エスクール</b> 時間：13:00～16:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] 再 スイーツ	13 [土/日]	<b>ポキナ369</b> 時間：11:00～14:00 講師：田中 修二氏	[大阪・桃谷] ビストロ
16 [金]	<b>エスクール</b> 時間：13:00～16:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	17 [土]	<b>桜会</b> 時間：12:00～15:00 講師：満田 健児氏	[大阪] 日本料理	18 [日]	<b>桜会</b> 時間：12:00～15:00 講師：満田 健児氏	[大阪] 日本料理
19 [月]	<b>ブーランジュリーグルマン</b> 時間：11:00～15:00 講師：池田 匠氏	[兵庫・神戸] パン	20 [火]	<b>中華旬彩森本</b> 時間：11:00～14:00 講師：森本 裕仁氏	[大阪・心斎橋] 中華料理	21 [水]	<b>桜会</b> 時間：12:00～15:00 講師：満田 健児氏	[大阪] 日本料理
22 [木/祝]	<b>粋な料理 ひろと</b> 時間：11:00～14:00 講師：土肥 宏司氏	[大阪・心斎橋] 小料理	25 [日]	<b>いわむら ChezDeuxieme</b> 時間：11:00～14:00 講師：高見 宏明氏	[大阪・北新地] 洋食	27 [火]	<b>ル・ビストロ</b> 時間：11:00～16:00 講師：宇野 勇蔵氏	[神戸・三ノ宮] ビストロ
29 [木]	<b>(食)ましか</b> 時間：11:00～14:00 講師：國崎昂志氏	[大阪・肥後橋] NEW イタリアン	31 [土]	<b>中菜Labo.朝暘</b> 時間：11:00～14:00 講師：高橋 秀栄氏	[大阪・北新地] 中華料理			



詳しい内容に関しては、Webをご覧ください。

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。  
※夜にレッスンはある日は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



※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



## さんま黒焦げ食堂 【中華料理】

(大阪・天満)

田中 圭英氏

7/8 (木) 10:00~13:00

2021年5月に天満にOPENしたばかりの「さんま黒焦げ食堂」  
なのにすでに8月の予約なども入り、平日も早い時間は予約なしでは入れ  
ない人気店！

今回は初心者の方でも安心して参加できるように、  
中華の基礎を学びます！

基本を学びますが、出来上がりはお店の味。本格中華です！  
料理初心者の方も、もう一度基本をしっかり学びたい方も、  
是非、ご参加ください！



## (食)ましか 【イタリアン】

(大阪・肥後橋)

國崎昂志氏

7/29 (木) 11:00~14:00

お客さんにおいしさと発見を提供する、食を通じて人の集まる場所を提  
供したいをコンセプトに始めた、お客さんとスタッフで創り上げていく居  
酒屋風イタリアンです。

手頃な価格で楽しめるナチュラルな味わいの自然派ワインと生産者の  
顔が見える食材や旬の素材を使った料理が楽しめます。

レストランの本格イタリアンから居酒屋メニューまでラインナップする  
ほか、ワインショップ、カレー、惣菜店も兼ね揃えております。

是非レッスンへのご参加お待ちしております。

