

LESSON SCHEDULE

4月の
レッスン
スケジュール

4 APRIL

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 [土]	スイスホテル 時間：10:30～14:30 講師：等倉 孝之氏	[大阪] パン	5 [火]	空心 時間：11:30～14:30 講師：大澤 広晃氏	[大阪・阪神百貨店] 中華料理	6 [水]	アビタコロ 時間：18:30～21:30 講師：植松 将太氏	[大阪・北浜] 野菜料理
8 [金]	ひょうさんの点心工房 時間：18:30～21:30 講師：馮 永剛氏	[大阪] 点心 イベント 再レ	9 [土]	エスコール 時間：13:00～16:30 講師：石川 雅也氏	[大阪] スイーツ	10 [日]	アッラゴッチャ 時間：11:00～14:00 講師：北村 仁氏	[大阪・波屋橋] ワイン × イタリアン
11 [月]	ブルーランジュリーグルマン 時間：10:30～14:30 講師：池田 匠氏	[兵庫・神戸] パン	11 [月]	マピッシュ 時間：18:00～21:30 講師：村田 博氏	[兵庫・芦屋] スイーツ	14 [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
15 [金]	ヒルトン大阪 時間：13:00～16:30 講師：百田 利治氏	[大阪] スイーツ	16 [土]	ひょうさんの点心工房 時間：11:30～14:30 講師：馮 永剛氏	[大阪] 点心	17 [日]	桜会 時間：12:00～15:00 講師：満田 健児氏	[大阪] 日本料理
19 [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] 中華料理	20 [水]	桜会 時間：12:00～15:00 講師：満田 健児氏	[大阪] 日本料理	21 [木]	ラメソンドゥ グラシアニ 時間：11:00～14:00 講師：土肥 秀幸氏	[神戸・三宮] フレンチ
24 [日]	いわむら ChezDeuxieme 時間：11:00～14:00 講師：高見 宏明氏	[大阪・北新地] 洋食	25 [月]	パティスリーアキユ 時間：未定 講師：川西 康文氏	[大阪・南堀江] スイーツ	27 [水]	エチョラ 時間：18:00～21:00 講師：清水 和博氏	[大阪・本町] スペイン料理
29 [金/祝]	料理人城二郎 時間：16:00～19:00 講師：吉田 能氏	[東京] フレンチ NEW	30 [土]	料理人城二郎 時間：11:00～14:00 講師：吉田 能氏	[東京] フレンチ NEW			



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



有名シェフや人気料理雑誌 「料理王国」厳選グルメ！

Gourmet items carefully selected by famous chefs and the magazine Culinary Kingdom are now on sale.

有名シェフ監修おすすめ商品を一部ご紹介！！

東京「赤坂四川飯店」陳建一監修 本格中華6種セット



四川飯店グループのオーナーシェフである

中華の鉄人・陳建一がプロデュースした本格中華料理をお届けします。
どれもこだわりの味に仕上げています。

■温度帯:冷凍

- 杏仁豆腐 ●ふっくら五目炒飯 ●餃子 ●乾焼蝦仁(エビチリソース)
- 四川麻婆豆腐 ●八宝菜

¥5,126(税込)

東京「ラ・ロシェル」坂井宏行監修 ロースト ビーフと特製ガーリックペッパーソース A



フレンチの鉄人坂井シェフ監修、岩塩と特製スパイスで味付けしたこだわりのローストビーフ。しっとり柔らかい肉質で、特製ソースをかければ、ガーリックの香ばしい味がローストビーフの味を引き立てます。

■温度帯:冷凍

- ローストビーフ
- 特製ガーリックペッパーソース

¥6,309(税込)

ご購入はこちらのQRコードより購入いただけます。

オープン記念特別20%OFFクーポン

クーポンコード: FOV20OFF

※ご注文の際にクーポンコードを入力ください。おひとり様1限りのご使用となります。

