

LESSON SCHEDULE

6月の
レッスン
スケジュール

6 JUNE



人気店・有名店の「料理教室」を梅田茶屋町で日夜開催！

人気店のシェフに直接学べる様々なスタイル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受けたいレッスンだけ受講していただけます。
エプロンや筆記用具などはスタジオでご用意しており、洗い物はスタッフが行います。
洗い物なし！手ぶらでお気軽にご参加ください。

| | | | | | | | | |
|-----------|--|-----------------------|-----------|---|---------------------|-----------|---|-----------------|
| 4 [日] | YUNiCO 時間：11:00～14:00 講師：山本 淳氏 | [大阪・北新地] NEW イタリアン | 5 [月] | 丸萬 時間：14:00～17:00 講師：青山 修治氏 | [滋賀・瀬田] NEW 細工寿司 | 10 [土] | ひょうさんの点心工房 時間：11:30～15:00 講師：馮 永剛氏 | [大阪] 点心 |
| 11 [日] | 宮川町 水簾 時間：11:00～14:00 講師：日岡 良輔氏 | [大阪・北新地] 日本料理 | 12 [月] | ごま中華 喜界星 時間：11:00～14:00 講師：白石 孝夫氏 | [大阪・北浜] NEW 中国料理 | 16 [金] | ショコラトリ・パティスリ ソリテ 時間：18:30～21:30 講師：橋本 史明氏 | [大阪・肥後橋] チョコ |
| 18 [日] | 懐石料理桜会 時間：12:00～15:00 講師：満田 健児氏 | [大阪] 日本料理 | 20 [火] | パティスリーアキト 時間：10:00～13:00 講師：田中 哲人氏 | [神戸・元町] スイーツ | 21 [水] | 懐石料理桜会 時間：12:00～15:00 講師：満田 健児氏 | [大阪] 日本料理 |
| 22 [木] | ORIGIN 時間：11:00～14:00 講師：吉田 徹氏 | [大阪・天満橋] NEW フレンチ | 24 [土] | イルソーレロッソ 時間：11:00～14:00 講師：谷 健太郎氏 | [大阪・心斎橋] イタリアン | 25 [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 |
| 28 [水] | リュミエール 時間：11:00～14:00 講師：唐渡 泰氏 | [大阪・心斎橋] フレンチ | 30 [金] | パンデュース 時間：10:00～16:00 講師：米山 雅彦氏 | [大阪・本町] パン上級 | | | |



山本シェフ



青山シェフ



馮シェフ



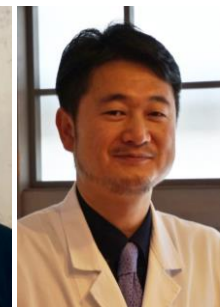
日岡シェフ



白石シェフ



橋本シェフ



満田シェフ



田中シェフ



吉田シェフ



谷シェフ



高見シェフ



唐渡シェフ



米山シェフ

New Lesson

YUNICO [大阪・北新地]
山本 淳シェフ【イタリアン】
6/4(日) 11:00~14:00

北新地にある、ミシュラン一つ星イタリアン「YUNICO」
“リストラテ・ヒロ青山本店”で料理長を務めたシェフが
2020年に開業。駅からの好アクセス、接客の良さ、味は元より視覚的にも楽しめる本格料理を提供。リピート率が高く、「記念日に活用できるイタリアンレストラン」として人気です。厳選した旬の食材を使用したお料理を是非ご堪能ください。



丸萬 [滋賀・瀬田]
青山 修治シェフ【細工寿司】
6/5(月) 14:00~17:00

滋賀県大津市瀬田の創業52年の老舗寿司店。
「寿司は魚の旬があるけど、1年中同じネタで季節感がない」
そこで、季節感を出す細工寿司に力を入れ、細工寿司を広める活動を続ける。全国すし技術コンテスト大会「江戸前にぎりの部」で金賞受賞など受賞歴多数。2022年すし技術コンクールでは関西の審査委員長も務めた熟練の技をレッスンでお伝えします。



ごま中華 喜界星 [大阪・北浜]
白石 孝夫シェフ【中国料理】
6/12(月) 11:00~14:00

北浜駅より徒歩1分に店を構える、「ごま中華 喜界星」数々のホテルや名店で研鑽を積んできた元力士のベテラン店主が、日本で流通しているゴマの中でも僅か0.07%しか無い喜界島産ゴマをふんだんに使用した本格中華、点心を提供しています。

白を基調とした温かみのある店内で、
香り高いゴマ中華をお召上がりください。



ORIGIN [大阪・天満橋]
吉田 徹シェフ【フレンチ】
6/22(木) 11:00~14:00

落ち着いた、温かみのある雰囲気の中で国産食材を中心に
組み立てた本格フレンチがお召上がりいただけます。

ORIGIN = 起源 発生 由来 出発点
各地、各国、様々な旬の食材の素材感、
ORIGINを大切にすることで、土地や季節に思いを
馳せていただきながら幸せなひとときを
楽しんでいただけるよう願っております。



詳しくはWEBサイトHPを
ご覧ください。
FOOVER で検索



YouTube
料理王国 で検索



Twitter
@FOOVER_Official



グルメスタジオフーバー

〒530-0013
大阪府大阪市北区茶屋町3-6 加茂梅田ビル 8F
(サッカーショップKAMO8階)
※エスタディオ梅田専用エレベーターにて8Fにお上がりください。
阪急大阪梅田駅茶屋町口より徒歩1分

お問い合わせ

TEL 06-7662-8882

■受付時間/9時30分~17時 ※不定休

arcane

料理王国
CUISINE KINGDOM

最新情報のお届けと
ポイントカードは
こちら。



LINE@
ID: @foover

