

2023 9 September Lesson Schedule

★ Gourmet Studio
★ ★ FOOVER
produced by 料理王国

人気店・有名店の「料理教室」を梅田茶屋町で開催！

入会金や年会費は“無料”で受けたいレッスンだけを受講していただけます。
エプロン・筆記用具などをご用意しております。洗い物もスタッフが行います。手ぶらでお気軽にご参加ください！

3
日

ドゥエフィオーリ (大阪・西天満)

土谷 哲平氏

11:00 ~ 14:00 イタリアン



5
火

ブーランジュリー パリゴ (大阪・四天王寺)

安倍 竜三氏

10:00 ~ 16:00 パン



6
水

ラヴィルリエ (大阪・中崎町)

服部 勸央氏

18:30 ~ 21:30 スイーツ



11
月

ごま中華 喜界星 (大阪・北浜)

白石 孝夫氏

11:00 ~ 14:00 中国料理



12
火

クロワズモン (岡山・備前)

日沼 紀子氏

11:00 ~ 14:00 スパイイス



15
金

エスクール (大阪)

石川 雅也氏

18:00 ~ 21:30 スイーツ



17
日

懐石料理 桜会 (大阪)

満田 健児氏

12:00 ~ 15:00 日本料理



18
月・祝

粋な料理ひろと (大阪・心斎橋)

土肥 宏司氏

11:00 ~ 13:00 日本料理 (シヨト)



19
火

中華旬彩森本 (大阪・心斎橋)

森本 裕仁氏

12:00 ~ 14:00 / 18:30 ~ 21:30 中国料理
シヨートレッスン



20
水

懐石料理 桜会 (大阪)

満田 健児氏

12:00 ~ 15:00 日本料理



21
木

ヒルトン大阪 (大阪)

百田 利治氏

13:00 ~ 16:30 スイーツ



23
土

ひょうさんの点心工房 (大阪・住吉)

馮 永剛氏

11:30 ~ 15:00 点心基礎



24
日

イルルオーゴディ タケウチ (大阪・福島)

山口 敦子氏

11:00 ~ 14:00 薬膳 NEW!



25
月

マビッシュ (兵庫・芦屋)

村田 博氏

18:00 ~ 21:30 スイーツ



26
火

点心工房九龍 × 中国菜 feve. (大阪)

コラボレッスン

11:00 ~ 14:00 / 18:30 ~ 21:30 中華・点心



29
金

パンデユース (大阪・本町)

米山 雅彦氏

10:00 ~ 16:00 パン上級



詳しい内容、ご予約に関しましては WEB サイトをご覧ください。

※お電話でのご予約はシステム上いたしかねます、ご了承ください。

プロから学べる料理教室

グルメスタジオフーパー

検索

ご予約はこちらから



https://foover.jp/

イルオーゴ ディ タケウチ 薬膳 NEW LESSON

山口 敦子 シェフ 9.24 (日) 11:00 ▶ 14:00

福島区のイタリアンレストラン il luogo di TAKEUCHI にてソムリエとして従事。

ソムリエとして働く傍ら、薬膳について学び、漢方薬剤師・看護師とともに maison de megri というユニットで季節に合わせたセルフケアについて情報発信をするほか、オンライン、オフラインにて講師を務めている。

9月には喉の不調や、肌のトラブルが出やすく、夏の疲れがどっと出てしまう方も。

レッスンでは、漢方的に「潤す」食材、夏の疲れを癒す食材をうまく使い、ワインにも合うイタリアンをご提案します。

薬膳は変わった食材を使うイメージがあるかもしれませんが、レストランでもよく使うような食材で季節に合わせた養生ができます。

2時間のショート版レッスンがスタート！

9月より、フーバーでショートレッスンがスタートします！

時間は2時間で3つのお料理を学ぶレッスンです。実習で作るのは1種類。自分の分は自分で仕上げてください。

残り2品は、シェフが作ったものを召し上がって頂けます！初めてフーバーに参加される方にもおすすめ！是非、ご参加ください。

粋な料理ひろと

9.18 (月・祝) 11:00 ▶ 13:00

中華旬彩森本

9.19 (火) 12:00 ▶ 14:00

概要

- ・学ぶお料理 実習：1種類
デモ：1種類
レシピのみ提供：1種類
- ・お時間 2時間
- ・募集人数 最大12名様
- ・レッスン価格 ￥7,700
※回数券はご使用いただけません。

シェフコラボイベント開催！

点心工房九龍 藤田シェフ × 中国菜 feve. 畑川シェフ

9.26 (火) 第一部 11:00 ▶ 14:00 第二部 18:30 ▶ 21:30

参加費：11,500円 (税込)

辻調理師専門学校で教壇に立っていた2名のシェフがフーバーで共演。

全5品の料理をコース形式で学びながら、実際にシェフが作った料理が楽しめます！

全5品の内訳は、藤田シェフが2品、畑川シェフが2品、そして2人が協力して作る1品です！

2人が協力して作る一品は、このイベントでしか食べられない一品。もちろん、全メニュー、レシピ付き。

シェフ同士だからこそその質問や掛け合いも、深い知識が学べ、絶品料理が楽しめる会です。是非、お越しください！

※希望される方は、ワインや紹興酒なども別料金で提供

arcane

料理王国
CULINARY KINGDOM

YouTube ch



LINE・Instagramで
レッスン情報やイベントのお知らせ！

LINE



Instagram



- 住所
〒530-0013
大阪府大阪市北区茶屋町3-6 加茂梅田ビル8F
サッカーショップ横のエレベーターにて8Fまでお上がりください。
- お問い合わせ
TEL 06-7662-8882 受付時間 9:30~17:00 ※不定休

