

2024 3 March Lesson Schedule

★ Gourmet Studio
★ ★ FOOVER
produced by 料理王国

プロの料理人・専門家から学ぶ「料理教室」を梅田・茶屋町で開催!

入会金や年会費は無料! 受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!

6 水
ラ・テラス イリゼ (奈良・あやめ池)
鷓鴣 進氏 NEW
11:00 ~ 14:00 フレンチ



8 金
エスクール (大阪)
石川 雅也氏
18:00 ~ 21:30 スイーツ



10 日
トレーロタケウチ (大阪・梅田) 再レッスン
竹内 泰基氏
11:00 ~ 14:00 イタリアン



12 火
クロワズモン (岡山・備前)
日沼 紀子氏
11:00 ~ 14:00 スパイス



14 木
中国菜 feve. (大阪・福島)
畑川 豊氏
11:00 ~ 14:00 中国料理



16 土
発酵料理人 (京都)
楠 修二氏 発酵
10:30 ~ 13:00 / 13:30 ~ 16:00



17 日
estilo h (京都・丸太町)
畑下 公平氏 NEW
11:00 ~ 14:00 スペイン料理



19 火
ヒルトン大阪 (大阪)
百田 利治氏
13:00 ~ 16:30 スイーツ



20 水
エチヨラ (大阪・本町)
清水 和博氏 男性限定
11:00 ~ 14:00 スペイン料理



22 金
パンデュース (大阪)
米山 雅彦氏
12:00 ~ 16:00 パン



23 土
フードスタディーズ (大阪・石橋) 再レッスン
田中 愛子氏 味噌・醤油
10:00 ~ 13:30 / 14:00 ~ 17:30



24 日
懐石料理 桜会 (大阪)
満田 健児氏
12:00 ~ 15:00 日本料理



26 火
サマーシュ × キュイジヌ フランコ ジャポネーゼ マツシマ
西川 功晃氏 × 松島 朋宣氏
11:00 ~ 14:00 パン × フレンチ NEW



28 木
ビストロ デシュナパン (大阪・阿波座)
川田 祐樹氏
11:00 ~ 14:00 ビストロ



29 金
ヴィアデルエンメ (大阪・福島)
前田 健一氏
11:30 ~ 14:30 イタリアン



30 土
ひおか (大阪・北新地)
日岡 良輔氏 NEW
11:00 ~ 14:00 日本料理



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受付いたしかねます、悪しからずご了承ください。

ご予約はこちらから



グルメスタジオフーパー 検索

<https://foover.jp/>

新レッスン 料理人のご紹介

フレンチ
ラ・テラス イリゼ
鷗鷗 進 シェフ

3.6 (水)
11:00 » 14:00

1991年、大阪のエブヴァンタイユで料理人人生をスタートさせる。約20年間ヨーロッパ各地にて研鑽を積む。2021年よりラ・テラス「イリゼ」に就任1年目にしてミシュランガイドに一つ星レストランとして掲載され翌2023年も一つ星として掲載される。あやめ池湖畔の緑に包まれたフレンチレストラン。店名のLa Terrasse「irisée」とは虹色のテラスという意味。自然の恵みに移ろう季節を感じ豊かな色、香り、風味、食感を、研ぎ澄まされていく五感でお楽しみください。



スペイン料理
estilo h
畑下 公平 シェフ

3.17 (日)
11:00 » 14:00

スペインで感じたテーブルを囲んだ食事から生まれる空気感や時の流れ、そこに日本の感性や四季を取り入れたレストランとして表現いたします。バエリアに使う出汁や食材は日本の魚や京野菜を中心に使い自由なスペイン料理を発想していきます。また、ドリンクも日本酒を中心に取り揃えています。



第四回バエリアデーカップ2023で優勝し世界一に輝く

フレンチ
キュージーヌ フランコ ジャポネーゼ マツシマ
松島 朋宣 シェフ 3.26 (水) 11:00 » 14:00

Matsushimaはたくさんの人々の力で成り立っている本当に幸せなレストランです。日本の四季を、今まで培ってきた日本人としての感性でお皿の上に表現できるお店でありたいと願っています。是非、楽しい時間をぐっくりと過ごしにお越しください。



日本料理
ひおか
日岡 良輔 シェフ 3.30 (土) 11:00 » 14:00

2000年に辻調理師専門学校卒業後、南禅寺菊水京都のホテル老舗料亭で京料理を10年学ぶ。宮川町水簾立ち上げに携わり北新地店料理長にも就任。自らお米の生産から精米までをしてお米ソムリエの資格を持つ。現在は、多くのメディアに出演し活躍。

日本料理20年の経験と技術で新しい料理を作り続け、考案レシピは500品！ジャンルにとらわれず変幻自在の調理法が得意。農家さんから直接野菜を仕入れ関西では入荷しない魚を現地から直接仕入れをしている。



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

