

2025.1 FOOVER Lesson Schedule



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・筆記用具などご用意しており、洗い物もスタッフがいたします。手ぶらでお気軽にご参加ください！

<p>8 水</p> <p>トラットリアアリア イタリアン</p> <p>谷後 斉氏</p> <p>11:00～14:00</p> 	<p>10 金</p> <p>ラメゾン ドゥ グラシアニ 神戸北野 フレンチ</p> <p>土肥 秀幸氏</p> <p>11:00～14:00 【グラシアニ卒業レッスン】</p> 
<p>15 水</p> <p>シャルキュトリー リンデンバーム × シャルキュトリー ロシニョール</p> <p>吉田氏 × 阪口氏</p> <p>13:00～15:00 オリジナルサラミ作り</p> 	<p>18 土</p> <p>寶菓匠 菅屋 和菓子 再レッスン</p> <p>菅井 輝和氏</p> <p>11:00～14:30</p> 
<p>19 日</p> <p>エル・ボニエンテ スペイン</p> <p>小西 由企夫氏</p> <p>11:00～14:00</p> 	<p>20 月</p> <p>ラメゾン ドゥ グラシアニ 神戸北野 洋食</p> <p>山本 弘明氏</p> <p>11:00～14:00</p> 
<p>20 月</p> <p>マビッシュ スイーツ</p> <p>村田 博氏</p> <p>18:00～21:30</p> 	<p>22 水</p> <p>中華旬彩森本 中国料理</p> <p>森本 裕仁氏</p> <p>18:30～21:30</p> 
<p>23 木</p> <p>フォションホテル京都 フレンチ</p> <p>林 啓一郎氏</p> <p>11:30～14:30 【パイ生地 再レッスン】</p> 	<p>25 土</p> <p>フードスタディーズ カフェ</p> <p>田中 愛子氏</p> <p>13:00～16:00</p> 
<p>28 火</p> <p>ヒルトン大阪 スイーツ</p> <p>百田 利治氏</p> <p>13:00～16:30</p> 	<p>29 水</p> <p>ラ・テラス イリゼ フレンチ</p> <p>鷺鷥 進氏</p> <p>11:00～14:00</p> 
<p>30 木</p> <p>アルケッチャーノ ドルチェ</p> <p>奥田 政行氏</p> <p>11:00～14:00</p> 	<p>ご予約・詳細は WEB サイトから！</p> 

動画 de 学ぶ！ 焼売レッスン！

動画を見ながら焼売の包み方をマスターしよう！

【動画レッスンの内容】

- ・焼売の生地作りの基本手順
- ・包餡のコツとポイント

日程はホームページで

ご確認ください

※スタジオ空き状況によるため



点心工房 九龍
藤田シェフ

オンライン決済 ¥4,400(税込)

※レッスン申込時のクレジット決済のみの受付となります。割引等はご利用いただけません。

動画レッスン第一弾！

点心工房九龍の味をご自宅でお店の生地レシピと九龍で作った餡を使い、生地作りと包み方を動画で見ながら実習。蒸してor 包餡したものを冷凍してお持ち帰りいただけます！

※講師による指導や、スタッフによる補助はございません。全てご自身で完結して頂く自習レッスンとなっております。※こちらのレッスンはLINE ポイント対象外となります。
※視聴中の動画の写真撮影、動画撮影、録音は固く禁止させて頂いております。

