

2026.9 FOOVER LESSON SCHEDULE

料理王国 COOKING STUDIO FOOVER

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・筆記用具などご用意しており、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！

1	13:00	オーセンティック		6	11:00	Leone吉川健太郎		
	16:30	藤原 直也氏			14:00	吉川 健太郎氏		
7	11:00	ルポンドシエル		7	18:00	マビッシュ		
	15:00	小楠 修氏			21:30	村田 博氏		
8	11:00	ルビストロ		9	12:00	中華旬彩森本		
	16:00	宇野 勇蔵氏			15:00	森本 裕仁氏		
12	11:00	寶菜匠 菅屋		13	11:00	ドウエフィオーリ		
	15:30	菅井 輝和氏			14:00	土谷 哲平氏		
17	11:30	ファッションホテル京都		19	10:00	シェ・サトウ		
	14:30	林 啓一郎氏			14:30	佐藤 雅己氏		
20	11:00	割烹単		27	12:00	懐石料理 桜会		
	14:00	中島 心氏			15:00	満田 健児氏		
29	11:00	アビタコロ		ご予約・追加レッスン情報は WEBサイトから				
	14:00	植松 将太氏						

2026.10

～新レッスンのお知らせ～

NEW LESSON!

店舗情報

10月27日
火曜日

11:00～
14:00

ビストロ jadis
内田 勝氏



店名はフランス語で『昔』『かつて』という意味のjadis

フランスの郷土料理、クラシックなものやシンプルで軽やかな料理もおりまぜながらアラカルトやコース料理でお楽しみ頂ければと思います。そしてフランス人は食事の時間をとても大事にしています、便利な時代になっていくことで忘れがちな人と人との食事の時間を日本人にも大事にしてほしいという想いから『jadis』という店名に辿り着きました。

シェフ経歴

1987年生まれ専門学校卒業後、銀座マノワールダスティン、カーヴデヴィーニュで計5年修業後渡仏し1年修業（アヴィニオンEntreVigneetGarigue、ヴィエンヌLaPyramideHôtelRestaurant）その後大阪のルヌーバビヨンで4年シェフを務め、南船場ココカラでも7年シェフを務める。39歳でjadis独立開業。

arcane

料理王国
CUISINE KINGDOM

YouTube



FOOVER
ホームページ

