



2024 Open Campus スケジュール

学校説明会 9:30~10:30
 体験入学 **am** 10:30~13:00頃
pm 調理製菓 13:30~15:30頃
pm 理容美容 12:30~13:30頃

調理

シェフテクニカル(2年制)
調理師(1年制)
カフェ(1年制)
調理・製菓ダブルプログラム(2年制)
・日本料理・西洋料理・中国料理・カフェフード

製菓

パティシエ&ブーランジェ(2年制)
パティシエ(1年制)
調理・製菓ダブルプログラム(2年制)
・洋菓子・和菓子・製パン・カフェスイーツ

理容

ヘアースタylist
バーバースタイル
ダブルライセンス(理容師、美容師)

美容

ヘアースタylist
ヘアメイククリエイション
ブライダル・ネイル・アイラッシュ

4月	5月	6月	7月
13 SAT 20 SAT 27 SAT	3 FRI 18 SAT 25 SAT	1 SAT 8 SAT 15 SAT 22 SAT 29 SAT	6 SAT
am 香味たっぷり ジュシー仕上げ 油淋鶏 蟹肉焼売 マンゴープリン am 彩り鮮やか! かわいいお寿司! 手まり寿司 だし巻き玉子 きなこアイス am イギリス 伝統料理に挑戦!! ローストビーフ 筍のポターージュ フォンダンショコラ 10:30~13:00 豪華海鮮が たくさん入った あんかけ炒飯! 13:30~15:30 母の日スペシャル! 大切な人へ贈る お花のケーキ☆ 10:30~13:00 一流ホテルの シェフに学ぶ! 洋食人気No.1 メニュー☆ 13:30~15:30 高林堂の和菓子職人 降臨!!第1弾!! 貴重な練り切り体験と 絶品柏もち☆ am 魚介と情熱 たっぷりパエリア 女性シェフの 登場 魚介と鶏肉のパエリア スペインスープ バスケットケーキ 10:30~13:00 プリプリ海老を たくさん使った 13:30~15:30 チョコレートと 木苺の甘酸っぱい ハーモニ チョコ ショコラ フランボワーズ ケーキ am カラッとサクサク 専門店の味☆ 天ぷら 鴨ロース煮 青梅デザート 10:30~14:00頃 豪華でステキな夢いっぱい のウエディングドレス &ケーキ♥ am 高さのある バーガーで SNS映え! トリプル チーズバーガー am フランスの 伝統豚料理!! 豚肩ロース肉のステーキ シャルティエール コーンポターージュ フルーツタルト am 一匹の鯛を使った 土鍋炊きご飯 鯛めし とうもろこし茶碗蒸し 冷汁 am 胡麻の風味 たっぷり 四川風担々麺 帆立中華蒸し マールオアイス添え am 選ぶ体験入学 2つ選んで メンズスタイル まつエク ワインディング am 選ぶ体験入学 2つ選んで メイク シザーズカット ワインディング am 選ぶ体験入学 2つ選んで ヘアアレンジ ネイル ワインディング 10:30~12:00 選ぶ体験入学 2つ選んで フェード ジェルネイル ヘアアレンジ ワインディング 12:30~13:30 選ぶ体験入学 2つ選んで フェード ジェルネイル ヘアアレンジ ワインディング 10:30~12:00 選ぶ体験入学 2つ選んで まつエク シザーズカット ヘアカラー ワインディング 12:30~13:30 選ぶ体験入学 2つ選んで まつエク シザーズカット ヘアカラー ワインディング am 選ぶ体験入学 2つ選んで ネイルケア ヘアアレンジ ワインディング 10:30~12:00 シュービング メイク アイロンアレンジ ワインディング 12:30~13:30 シュービング メイク ヘアアレンジ ワインディング am 選ぶ体験入学 2つ選んで ブライダルネイル シザーズカット ワインディング 10:30~12:00 シュービング メイク ヘアアレンジ ワインディング 12:30~13:30 シュービング メイク ヘアアレンジ ワインディング am 選ぶ体験入学 2つ選んで ウエディングヘアアレンジ ウエディングフォト ワインディング am 選ぶ体験入学 2つ選んで まつエク シザーズカット ワインディング am 選ぶ体験入学 2つ選んで ネイル ヘアアレンジ ワインディング am 選ぶ体験入学 2つ選んで メイク シザーズカット ワインディング 	6月1日(土)よりAO入学受付開始		

7月	8月	9月	10月
13 SAT 20 SAT 27 SAT 30 TUE	3 SAT 6 TUE 24 SAT 31 SAT	7 SAT 14 SAT 21 SAT 28 SAT	5 SAT
10:30~13:00 暑い夏でもさっぱり 食べたい! パスタを美味しく 作る技を伝授! 13:30~15:30 高林堂の和菓子職人 降臨!!第2弾!! 貴重な練り切り体験と 高級和パフェ am 土用の丑の日名物 多様な食べ方が魅力! 鯉のひつまぶし チーズ茶碗蒸し 水ようかん am アクロバット ピッツァショー マルゲリータ 世界チャンピオンVS 赤萩先生来校! マルゲリータ チョコレートパフェ am 元ホテルオークラの シェフパティシエが 作る血盛りスイーツ!! 元ホテルオークラの シェフパティシエが 作る血盛りスイーツ!! プリンアラモード ポトルスイーツ 10:30~13:00 たっぶりの具材を 一つの皿にのせて いるんな味が 楽しめる 13:30~15:30 可愛いマカロンで インスタ映え♥ いろいろマカロン 10:30~13:00 ひと味違う和牛を 使った洋食人気No.1 メニュー☆ 和牛ハンバーグステーキ 焼き立てクロワッサン ミネストローネスープ 13:30~15:30 夏の暑さも吹き飛ばす スペシャルデー スイーツバイキング am 食卓を彩る 華やかさ 創作寿司 グレーフルーツゼリー am 有名ホテル 副料理長が作る! 絶品!!広東料理☆ リボンで仕上げる 帽子の形のケーキ♥ 真夏の シャルロットケーキ 10:30~13:00 夏のトロピカルな スイーツ マンゴー パッションムース 13:30~15:30 アツアツトロロ 女性シェフの 再登場 トマトリア 魚介のサラダ マンゴーシャーベット& 木苺シャーベット まるで 南国気分♪ マンゴー ロールケーキ am 職人気分で 挑戦してみよう! 江戸前寿司 胡麻豆腐 抹茶アイス みんな大好き 旬のぶどうを使って♥ ブドウの チーズケーキ 10:30~13:00 本格的麻婆豆腐を 野菜できれいに 飾ろう 麻婆豆腐 フルーツカービング 13:30~15:30 秋の味覚! さつまいもたっぷり さつまいもエクレア 10:30~13:00 一流ホテルの シェフに学ぶ! 牛フィレ肉と トリュフのコラボ 牛フィレステーキ ロッシュニ風 トリュフソース コンソメ 4種のチーズケーキ 13:30~15:30 秋の人気 スイーツ No.1 ☆ フィンシェと バタークリームの 濃厚な味わい ガトーグレイシス am フランスパリの 伝統料理 テルミドール風 オマール海老のグラタン スモーク鴨のサラダ仕立て クリームブリュレ フィンシェと バタークリームの 濃厚な味わい ガトーグレイシス 10月1日(火)より入学願書受付開始	am 牛肉大爆発! ローストビーフ丼 グリーンサラダ チョコレートババア am 上品な大人の味♪ フランス発祥の 本格スイーツ ガトーオペラ 		