



2025 Open Campus スケジュール

学校説明会 10:00~10:30

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								
<p>4月12日 SAT</p> <p>am 香味たっぷり ジュース仕上げ 油淋鶏 蟹肉焼売 胡麻団子</p> <p>am イチゴ祭り第1弾! 苺を盛りだくさんにのせて 苺のフレジェ</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで メイク パーソナルカラー診断 ワインディング</p>	<p>4月19日 SAT</p> <p>am とろける旨さの 絶品レア仕上げ 牛かつ だし巻き玉子 フルーツゼリー</p> <p>am イチゴ祭り第2弾! 幸せの純白 ロールケーキ♡ 苺のロールケーキ</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで カット まつエク ワインディング</p>	<p>4月26日 SAT</p> <p>am イタリア 伝統料理に挑戦!! 牛肉のタリアータ 筍のポターージュ フォンダンショコラ</p> <p>am イチゴ祭り第3弾! プレミアム ショートケーキ♡ 苺ショートケーキ</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで ヘアアレンジ ワインディング</p>	<p>5月3日 SAT</p> <p>10:30~13:00 豪華海鮮が たくさん入った あんかけ炒飯!</p> <p>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♡</p> <p>am 洋食人気No.1 メニュー☆ オムライス</p> <p>am 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☆ 柏もち&練り切り</p> <p>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</p> <p>am たっぷり具材で SNS映え フォカッチャ</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで ヘアアレンジ ワインディング</p>	<p>5月17日 SAT</p> <p>10:30~13:00 プリプリ海老を たくさん使った</p> <p>13:30~15:30 可愛いマカロンで インスタ映え♡</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで カット アイロンアレンジ ワインディング</p>	<p>5月24日 SAT</p> <p>10:30~13:00 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>13:30~15:30 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>am フェードスタイル シェービング 選べる体験入学</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで</p>	<p>5月31日 SAT</p> <p>10:30~13:00 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>13:30~15:30 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>am アイロンアレンジ カット</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで</p>	<p>6月7日 SAT</p> <p>am カラッとサクサク 専門店の味☆ 海鮮天丼 一口蕎麦 黒糖プリン</p> <p>am チョコレートと 木苺の甘酸っぱい ハーモニー ショコラ フランボワーズ ケーキ</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで メイク パーソナルカラー診断 ワインディング</p>	<p>6月14日 SAT</p> <p>10:30~14:00頃 豪華でステキな夢いっぱい の wedding dress show & ケーキ♡</p> <p>高さのある パーガーで SNS映え! トリプル チーズバーガー</p> <p>am 一匹の鯛を使った 土鍋炊きご飯 鯛めし 茶碗蒸し 冷汁</p> <p>am マカロン の プティゴトー♡ マカロン</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで ヘアアレンジ ワインディング</p>	<p>6月21日 SAT</p> <p>am フランス料理の定番! 豚肉とソースの 相性が抜群 豚肉 シャルキティエール</p> <p>am ふわふわシフォンを 紅茶風味で♡ シフォンケーキ</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで ヘアアレンジ ワインディング</p>	<p>6月28日 SAT</p> <p>am 胡麻の風味 たっぷり 担々麺 鶏の唐揚げ タビオコナツミルク</p> <p>am 見ているだけで 華やか! 桃のボトル ショートケーキ</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで カット まつエク ワインディング</p>	<p>7月5日 SAT</p> <p>am 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! 生ハムの冷製パスタ</p> <p>am 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 和パフェ 練り切り</p> <p>am 特別講師による サマーギフト ギフトラッピング</p> <p>am 2種類の焼き立て パン体験 ソーセージロール クリームパン</p> <p>am 冷やし中華 蟹爪コロッケ 桃の杏仁豆腐 シュークリーム</p> <p>am 和牛ハンバーグステーキ 和牛ハンバーグステーキ</p> <p>am 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</p> <p>am 鴨と葱の風味が 相性抜群!! 夏鴨の照り焼き 胡麻豆腐 フローズンヨーグルト</p> <p>am まるで 南国気分♪ マンゴー ロールケーキ</p> <p>am 有名ホテル 料理長が作る! 絶品!! 広東料理☆ 牛ロースステーキ炒飯 シンガポール風グラタン マンゴープリン</p> <p>am 挽きたてエスプレッソと マスカルポーネチーズの マリアージュ ティラミス</p> <p>am アツアツトロロ☆ 女性シェフの 再登場 トマトドリア</p> <p>am 職人気分で 挑戦してみよう! 江戸前寿司 江戸前寿司 鶏竜田揚げ 水ようかん</p> <p>am 上品な大人の味♪ フランス発祥の 本格スイーツ オペラ</p> <p>am 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 杏仁豆腐</p> <p>am ずっしりとして濃厚で 爽やかな味わい バスクチーズケーキ</p> <p>am 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 ロッシーニ風 トリュフソース</p> <p>am 秋の人気 スイーツ No.1 ☆ モンブラン</p> <p>am フランスパリの 伝統料理 テルミドル風 オマール海老の グラタン</p> <p>am バタークリーム の 濃厚な味わい バタークリーム ケーキ</p> <p>am 肉厚ジュースー 本格オイスターソースで 牛肉のオイスターソース炒め ちまき 中華カステラと ココナッツアイス</p> <p>am ハーゼルナッツの シュークリーム シュークリーム ノワゼット</p>

6月1日(日)よりAO入学受付開始

7月	8月	9月	10月					
<p>7月12日 SAT</p> <p>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! 生ハムの冷製パスタ</p> <p>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 和パフェ 練り切り</p> <p>am 特別講師による サマーギフト ギフトラッピング</p> <p>am 2種類の焼き立て パン体験 ソーセージロール クリームパン</p> <p>am 冷やし中華 蟹爪コロッケ 桃の杏仁豆腐 シュークリーム</p> <p>am 和牛ハンバーグステーキ 和牛ハンバーグステーキ</p>	<p>7月19日 SAT</p> <p>am 土用の丑の日名物 多様な食べ方が魅力! 鱈のひつまぶし 抹茶アイス</p> <p>am アクロバット ピンジャショー マルゲリータ 世界チャンピオンVS 赤荻先生来校! マルゲリータ</p> <p>am たっぷりの具材を 一つのお皿にのせて いろんな味が 楽しめる 冷やし中華 蟹爪コロッケ 桃の杏仁豆腐</p> <p>am シュー生地作りに チャレンジ☆ シュークリーム</p> <p>am ひと味違うお肉を 使った洋食人気No.1 メニュー☆ 和牛ハンバーグステーキ</p> <p>am 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</p> <p>am 鴨と葱の風味が 相性抜群!! 夏鴨の照り焼き 胡麻豆腐 フローズンヨーグルト</p> <p>am まるで 南国気分♪ マンゴー ロールケーキ</p> <p>am 有名ホテル 料理長が作る! 絶品!! 広東料理☆ 牛ロースステーキ炒飯 シンガポール風グラタン マンゴープリン</p> <p>am 挽きたてエスプレッソと マスカルポーネチーズの マリアージュ ティラミス</p> <p>am アツアツトロロ☆ 女性シェフの 再登場 トマトドリア</p> <p>am 職人気分で 挑戦してみよう! 江戸前寿司 江戸前寿司 鶏竜田揚げ 水ようかん</p> <p>am 上品な大人の味♪ フランス発祥の 本格スイーツ オペラ</p> <p>am 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 杏仁豆腐</p> <p>am ずっしりとして濃厚で 爽やかな味わい バスクチーズケーキ</p> <p>am 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 ロッシーニ風 トリュフソース</p> <p>am 秋の人気 スイーツ No.1 ☆ モンブラン</p> <p>am フランスパリの 伝統料理 テルミドル風 オマール海老の グラタン</p> <p>am バタークリーム の 濃厚な味わい バタークリーム ケーキ</p> <p>am 肉厚ジュースー 本格オイスターソースで 牛肉のオイスターソース炒め ちまき 中華カステラと ココナッツアイス</p> <p>am ハーゼルナッツの シュークリーム シュークリーム ノワゼット</p>	<p>7月23日 SAT</p> <p>10:30~13:00 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>13:30~15:30 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>am フェードスタイル シェービング 選べる体験入学</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで</p>	<p>7月30日 SAT</p> <p>10:30~13:00 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>13:30~15:30 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>am アイロンアレンジ カット</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで</p>	<p>7月6日 SAT</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>am フェードスタイル シェービング 選べる体験入学</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで</p>	<p>7月13日 SAT</p> <p>10:30~13:00 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>13:30~15:30 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>am アイロンアレンジ カット</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで</p>	<p>7月20日 SAT</p> <p>10:30~13:00 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>13:30~15:30 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>am アイロンアレンジ カット</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで</p>	<p>7月27日 SAT</p> <p>10:30~13:00 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>13:30~15:30 選べる体験入学 2つ選んで</p> <p>am アイロンアレンジ カット</p> <p>am 選べる体験入学 2つ選んで</p>	<p>7月4日 SAT</p> <p>am 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! 生ハムの冷製パスタ</p> <p>am 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 和パフェ 練り切り</p> <p>am 特別講師による サマーギフト ギフトラッピング</p> <p>am 2種類の焼き立て パン体験 ソーセージロール クリームパン</p> <p>am 冷やし中華 蟹爪コロッケ 桃の杏仁豆腐 シュークリーム</p> <p>am 和牛ハンバーグステーキ 和牛ハンバーグステーキ</p>

10月1日(水)より入学願書受付開始