2026 3 MARCH

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1
2	3	4	5	6	7	8
						マンスリーテーブル④ 「ベーグル 基本編(手ごね)」 ・11:00
9	10	11	12	13	14	15
マンスリーテーブル⑤ 「STAUBで華やかおもてなし」 ・11:00	スペシャルクッキングクラス 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビストロ料理」 ・11:30		マンスリーテーブル② 「ガレットでおもてなしランチ」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「北欧家庭料理」 ・11:00
16	17	18	19	20	21	22
マンスリーテーブル③ 「北欧家庭料理」 ・11:00					マンスリーテーブル② 「ガレットでおもてなしランチ」 ・11:00	
23	24	25	26	27	28	29
マンスリーテーブル② 「ガレットでおもてなしランチ」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	シャープニングレッスン 「鎌田先生に学ぶ包丁研ぎ」 ・11:00 ・14:00	
30	31					
	マンスリーテーブル② 「ガレットでおもてなしランチ」 ・11:00					

クッキングクラスのお問い合わせ、ご予約はこちらから

ご予約 https://airrsv.net/motomachi-cookingstudio/calendar

お問い合わせ 045-228-7945(直通) 045-228-7500(店舗)

web 公式HP 公式LINE

元町クッキングクラス今月のご案内

スペシャルクッキングクラス

「大磯 マチノアカリ 八十川シェフのビストロ料理」

地元の方達に愛されるフレンチビストロ「マチノアカリ」のオーナーシェフ、八十川氏をお招きしたクラスです。優しくて丁寧なレッスンに定評があります。プロの味と技を是非お楽しみ下さい!(デモンストレーションクラス)

・前菜:牡蠣のムニエル　プロヴァンス風
・メイン:鶏モモ肉のコンフィ
・デザート:ココナッツのムース 苺のスープ仕立て

定　員:10名
参加費:8,800円
会員価格:7,700円
時　間:3.5時間
(ご試食込み)

マンスリーテーブル①

「STAUB de 春の和食」

STAUBで炊いたお赤飯はふっくらもちもち。深いコクの醤油麹に漬け込んだ鶏肉はオーブンでジューシーに焼き上げます。桜エビをいれて仕上げる粕汁は香ばしくまろやか。デザートは和洋組み合わせた新感覚ムース!

・お赤飯 ・鶏の照焼き 自家製醤油麹
・ささみと春野菜の粕汁 ・白あんとチーズのムース

定　員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時　間:3時間
(ご試食込み)
担　当:堀口

まとめ割対象

マンスリー テーブル②

「ガレットでおもてなしランチ」

そば粉のガレットはスモークサーモンやチーズをのせて華やかに。クラムチャウダーはアサリの下処理や旨味の引き出し方を学びます。色々な野菜で作るギリシア風マリネは、酸味が穏やかで箸休めにもピッタリ。デザートは爽やかな桃とアールグレイのゼリー。

・スモークサーモンのガレット ・アサリのクラムチャウダー
・ギリシア風野菜のマリネ ・桃と紅茶のテリーヌゼリー

定　員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時　間:3時間
(ご試食込み)
担　当:船曳

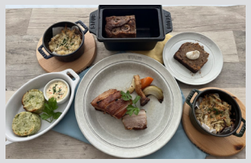
まとめ割対象

マンスリー テーブル③(アンコールレッスン)

「北欧家庭料理」

豚肉のロースト「フレスケスタイ」は、表面がカリッと香ばしく、ジューシーな味わい。スウェーデンで定番のグラタンは、ガーリックを効かせてやみつきの一品。セルクルで抜いたじゃがいもオーブン焼きは爽やかな万能ソースを合わせて。フルーツたっぷり、コーヒー風味のパウンドケーキは朝食にもおすすめ。

・デンマーク風豚肉のロースト ・ヤンソンの誘惑
・ポテトのオーブン焼き ・りんごとバナナのケーキ



定　員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時　間:3時間
(ご試食込み)
担　当:堀口

まとめ割対象

マンスリーテーブル ④ (アンコール)

「ベーグル 基本編(手ごね)」

ベーグルの基本クラスが登場!ベーグルのこね方、具材の混ぜ込み、成形を学びます。ご試食は定番のスモークサーモンのサンドイッチとオレンジ&クリームチーズのディップをご紹介。ご自身で作ったベーグルのお持ち帰りつき。(お1人様/計4コお持ち帰り)

・プレーンベーグル(基本の成形)
・シナモン&レーズン ベーグル(具材の混ぜ込み)
・スモークサーモンのベーグルサンド、オレンジ&クリチのディップ
・キノコのマリネサラダ

定　員:6名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時　間:3時間
(ご試食込み)
担　当:船曳

まとめ割対象

マンスリーテーブル ⑤ (アンコール)

「STAUBで華やかおもてなし」

STAUBで作るおもてなし料理をご紹介。前菜はホタテの旨味たっぷりの洋風茶碗蒸し。お肉の下処理がポイントのブランケットは、STAUBで素材の旨味を引き出し、マッシュルームライスを添えていただきます。ハーフテリーヌ型で作るチョコテリーヌは濃厚で大人味。

・豚肉のブランケット
・ガーリックマッシュルームライス
・ホタテのフラン、サラダ仕立て
・濃厚チョコレートテリーヌ

定　員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時　間:3時間
(ご試食込み)
担　当:船曳

まとめ割対象

シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室)

選べるプレゼント!

「鎌田先生に学ぶ包丁研ぎ」

合羽橋で100年続く包丁専門店3代目オーナー鎌田晴一先生が、刃物研磨の技術を丁寧にご指導します。「かまた刃研社」では予約開始数分で満席になり、数ヶ月待ちのレッスンです!参加者には、5.500円相当のツヴィリング純正砥石をはじめとしたシャープニングアイテムをプレゼント!

定　員:8名
参加費:6,050円
会員価格:4,950円
時　間:2.5時間

初参加割　レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF
(シャープニングレッスンのみ対象外)

まとめ割対象　5回分のお値段で6回分受講できるお得なチケット
(￥30,250税込)もございます。

※表記の金額は全て税込み価格です。 ※会員価格:無料のロイヤリティカードにご入会いただくと、会員価格にてご利用いただけます。
※入会金はございません。すべて単発でご参加いただけます。

2026 4 APRIL

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		1	2	3	4	5
			マンスリーテーブル④ **「ガレットでおもてなしランチ」** ・11:00	**マンスリーテーブル⑤** **「STAUB de やわらか煮豚」** ・11:00	**シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室)** **「手塚先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方」** ・11:00	**マンスリーテーブル⑤** **「STAUB de やわらか煮豚」** ・11:00
6	7	8	9	10	11	12
	マンスリーテーブル① **「スペインバルメニュー」** ・11:00	**マンスリーテーブル①** **「スペインバルメニュー」** ・11:00		**マンスリーテーブル①** **「スペインバルメニュー」** ・11:00		**マンスリーテーブル①** **「スペインバルメニュー」** ・11:00
13	14	15	16	17	18	19
	マンスリーテーブル⑥ **「10cmココットで作るクリームパン」** ・11:00				**マンスリーテーブル④** **「ガレットでおもてなしランチ」** ・11:00	
20	21	22	23	24	25	26
	スペシャルクッキングクラス **「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビストロ料理」** ・11:30		**マンスリーテーブル①** **「スペインバルメニュー」** ・11:00	**マンスリーテーブル③** **「STAUB de 春の和食」** ・11:00	**マンスリーテーブル③** **「STAUB de 春の和食」** ・11:00	
27	28	29	30			
マンスリーテーブル⑥ **「10cmココットで作るクリームパン」** ・11:00	**マンスリーテーブル②** **「おうちで楽しむ台湾ごはん」** ・11:00	**マンスリーテーブル①** **「スペインバルメニュー」** ・11:00	**マンスリーテーブル②** **「おうちで楽しむ台湾ごはん」** ・11:00			

クッキングクラスのお問い合わせ、ご予約はこちらから

ご予約 **https://airrsv.net/motomachi-cookingstudio/calendar**

お問い合わせ 045-228-7945(直通) 045-228-7500(店舗)

web 公式HP 公式LINE

元町クッキングクラス今月のご案内

スペシャルクッキングクラス

「大磯 マチノアカリ 八十川シェフのビストロ料理」

地元の方達に愛されるフレンチビストロ「マチノアカリ」のオーナーシェフ、八十川氏をお招きしたクラスです。優しく丁寧なレッスンに定評があります。プロの味と技を是非お楽しみ下さい!(デモンストレーションクラス)

前菜:マグロのマリネ、春野菜のサラダ仕立て
メイン:イカのセトー風煮込み
デザート:スフレグラッセ

定　員:10名
参加費:8,800円
会員価格:7,700円
時　間:3.5時間
(ご試食込み)

マンスリーテーブル①

「スペインバルメニュー」

オリーブオイルを練り込んでたっぷり野菜をのせた伝統的な平焼きパンはさっくり食感、ご自身の分は自分で作ります。スパイスとナッツが隠し味のミートボールは本場のバルの味。丸めずに作る生ハムのコロッケはたっぷりきのこで旨味たっぷり。フレッシュオレンジを使ったバスクチーズケーキは濃厚なのに後味爽やか!

・コカ(スペイン風ピザ) ・アルボンディガス
・生ハムのスコップクロケッタ・オレンジバスクチーズケーキ

定　員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時　間:3時間
(ご試食込み)
担　当:堀口

まとめ割対象

マンスリーテーブル ②

「おうちで楽しむ台湾ごはん」

台湾定番料理を楽しむクラスです!ご飯が進むルーローハンはお肉の下処理や味付けのコツを学びます。スープはふんわり食感のワンタンスープ。外はこんがり、中はモチモチの大根餅にも挑戦!定番タピオカミルクティーはタピオカの茹で方がポイントです。

・ルーローハン&煮卵
・やわらか食感のワンタンスープ
・もちもち大根餅
・タピオカミルクティー

定　員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時　間:3時間
(ご試食込み)
担　当:船曳

まとめ割対象

マンスリーテーブル ③ (アンコール)

「STAUB de 春の和食」

STAUBで炊いたお赤飯はふっくらもちもち。深いコクの醤油麹に漬け込んだ鶏肉はオーブンでジューシーに焼き上げます。桜エビを入れて仕上げる粕汁は香ばしくまろやか。デザートは和洋組み合わせた新感覚ムース!

・お赤飯
・鶏の照り焼き 自家製醤油麹
・ささみと春野菜の粕汁
・白あんとチーズのムース

定　員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時　間:3時間
(ご試食込み)
担　当:堀口

まとめ割対象

マンスリーテーブル ④ (アンコール)

「ガレットでおもてなしランチ」

そば粉のガレットはスモークサーモンやチーズをのせて華やかに。クラムチャウダーはアサリの下処理や旨味の引き出し方を学びます。色々な野菜で作るギリシア風マリネは、酸味が穏やかで箸休めにもピッタリ。デザートは爽やかな桃とアールグレイのゼリー。

・スモークサーモンのガレット(そば粉)
・アサリのクラムチャウダー
・ギリシア風野菜のマリネ
・桃と紅茶のテリーヌゼリー

定　員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時　間:3時間
(ご試食込み)
担　当:船曳

まとめ割対象

マンスリーテーブル ⑤ (アンコール)

「STAUB de やわらか煮豚」

STAUBでやわらかい煮豚を作ります。スチーマーで蒸したもち米シュウマイは食感がポイント!鱈と豆腐のスープは生姜をしっかりきかせます。デザートはクリーミーな杏仁豆腐をどうぞ。

・STAUB de やわらか煮豚
・エビ入り、もち米シュウマイ
・生姜たっぷり、鱈と豆腐のスープ
・クリーミー杏仁豆腐

定　員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時　間:3時間
(ご試食込み)
担　当:船曳

まとめ割対象

お持ち帰り

マンスリーテーブル ⑥

「10cmココットで作るクリームパン」

ラム酒の香る甘さ控えめのクリームパンを作ります。とっても美味しいカスタードクリームを手作りし、麺棒の使い方、包み方などパンの基礎も学びます。ご試食はSTAUBでササミのオイル蒸しを作り、パスタサラダに。(お1人様:1コご試食、2コお持ち帰り)

・10cmココットで作るクリームパン
・自家製カスタードクリーム
・STAUB de 鶏ササミのオイル蒸しサラダ

定　員:6名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時　間:3時間
(ご試食込み)
担　当:船曳

まとめ割対象

選べるプレゼント!

シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室)

「手塚先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方」

食の専門学校レコールバンタン講師や飲食店のメニューアドバイザーを務める手塚和久先生の「包丁研ぎと基本の切り方」レッスン!参加者には5,500円相当のツヴィリング純正砥石をはじめとしたシャープニングアイテムをプレゼント!

定　員:8名
参加費:6,050円
会員価格:4,950円
時　間:2.5時間

初参加割 レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF
(シャープニングレッスンのみ対象外)

まとめ割対象 5回分のお値段で6回分受講できるお得なチケット
(￥30,250税込)もございます。

※表記の金額は全て税込み価格です。 ※会員価格:無料のロイヤリティカードにご入会いただくと、会員価格にてご利用いただけます。
※入会金はございません。すべて単発でご参加いただけます。