

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				1	2	3
				マンスリーテーブル② 「おうちで楽しむ台湾ごはん」 ・11:00		
4	5	6	7	8	9	10
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④ 「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① 「初夏のカジュアルフレンチ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「初夏のカジュアルフレンチ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「初夏のカジュアルフレンチ」 ・11:00
11	12	13	14	15	16	17
		マンスリーテーブル① 「初夏のカジュアルフレンチ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「初夏のカジュアルフレンチ」 ・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
18	19	20	21	22	23	24
			マンスリーテーブル③ 「エスニック料理」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「エスニック料理」 ・11:00	シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室) 「鎌田先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方」 ・11:00 ・14:00	マンスリーテーブル③ 「エスニック料理」 ・11:00
25	26	27	28	29	30	31
	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④ 「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 「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⑤ 「少しの手間で華やかランチ」 ・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」

地元の方々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/カツオのマリネ
- ・メイン/スペアリブのトマト煮込み
- ・デザート/フランナチュール(カスタードのタルト)



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
「初夏のカジュアルフレンチ」

メインのお肉は、フランスの伝統的な酸味が効いた「シャルキュティエールソース」をかけて仕上げます。ポタージュは季節の野菜をじっくり炒めて甘みを引き出します。さっぱりとした前菜とデザートは初夏の味わい。

- ・初鯉のタルタル
- ・アスパラのポタージュ
- ・豚ロースのポワレ
- ・メロンのジュレ
- ・ヨーグルトムース



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 (4月・5月共通メニュー)
「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 (アンコールレッスン)
「エスニック料理」

定番のエスニックメニューをマスターしましょう!ジャスミンライスを合わせた鶏肉のガパオはあとをひく味わい、まるやかなココナッツミルクのスープと相性抜群。生春巻きは巻き方も丁寧にお伝えします。練乳と合わせたコーヒゼリーは食後にぴったり。

- ・ガパオライス
- ・ココナッツミルクカレーのスープ
- ・海老とアボカドの生春巻き
- ・ベトナム風コーヒゼリー



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：堀口

まとめ割対象

マンスリーテーブル④ (アンコール) お持ち帰り
「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、麵棒の使い方、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、バジルドレッシングでいただきます。(お1人様:1コご試食、2コお持ち帰り)

- ・大きなクリームパン
- ・手作りカスタードクリーム
- ・STAUBde鶏ササミのオイル蒸しサラダ、バジルドレッシング



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)
「少しの手間で華やかランチ」

とろりチーズが美味しい、フレンチの定番「コルドンブルー」はオープンでヘルシーに、揚げ物のオープンを使った調理方法をご紹介します。生ハムのパテは手早くできるおいしい一品。ココットで焼くキッシュは、朝ごはんにもおすすめです。デザートは軽やかなムースをどうぞ。

- ・鶏肉のコルドンブルー(ハムチーズ包み、オープン揚げ)
- ・生ハムのパテ
- ・桃のムース
- ・10cmココット de 生地なしキッシュ

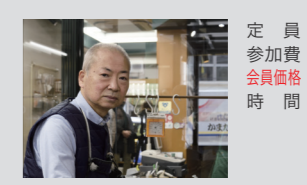


定員：8名
参加費：7,150円
会員価格：6,050円
時間：3時間
(ご試食込み)
担当：船曳

まとめ割対象

シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室)
「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

選べるプレゼント!

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)



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。

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	7
	マンスリーテーブル② 「夏のモダン中華」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「夏のモダン中華」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「夏のモダン中華」 ・11:00			マンスリーテーブル⑥ 「10cmココットで 作るフォカッチャ」 ・11:00
8	9	10	11	12	13	14
マンスリーテーブル⑥ 「10cmココットで 作るフォカッチャ」 ・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⑥ 「10cmココットで 作るフォカッチャ」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「素敵なイタリアン ホームパーティー」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「夏のモダン中華」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「夏のモダン中華」 ・11:00
15	16	17	18	19	20	21
	マンスリーテーブル④ 「素敵なイタリアン ホームパーティー」 ・11:00		マンスリーテーブル③ 「初夏のカジュアル フレンチ」 ・11:00	マンスリーテーブル⑤ 「九州ごはん」 ・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 「九州ごはん」 ・11:00
22	23	24	25	26	27	28
	マンスリーテーブル① 「スープカレーを作 ろう!」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「スープカレーを作 ろう!」 ・11:00				マンスリーテーブル① 「スープカレーを作 ろう!」 ・11:00
29	30					

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:ホワイトアスパラガスのスープ
- ・メイン:鴨胸肉のロースト オレンジソース
- ・デザート:エクレール(エクレア)



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 (6月・7月共通メニュー) 「スープカレーを作ろう!」

たっぷり野菜のスープカレーは、スパイスの組み合わせやカレーの基礎を学びます。手羽先餃子は手羽先の下処理がポイント! 胡瓜と長芋のジュレサラダは出汁をきかせて箸休めにも。デザートは茉莉花茶&マンゴーで爽やかに。

- ・野菜たっぷりスープカレー、牛蒡の旨煮フライ
- ・スパイス手羽先餃子・旬野菜の梅出汁ジュレマリネ
- ・マンゴーと茉莉花茶のデザート



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: 舟曳

マンスリーテーブル② 「夏のモダン中華」

白ごまx豆乳で仕上げたまるやかな麻辣湯は、辛さの調整はお好みで。手作りイカ団子と本場中国の食材と合わせます。STAUB スチーマーでじっくり蒸した鶏肉は夏らしいさっぱりしたソースで、スパイスを効かせたフリットには自家製の海老塩を合わせます。デザートドリンクは優しい甘さで暑い季節にぴったり。

- ・麻辣湯・蒸し鶏の葱生姜ソース
- ・海老の五香粉フリット
- ・黒糖黒胡麻ココナッツラテ



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

マンスリーテーブル③ (アンコール) 「初夏のカジュアルフレンチ」

メインのお肉は、フランスの伝統的な酸味が効いた「シャルキュティエールソース」をかけて仕上げます。ポタージュは季節の野菜をじっくり炒めて甘みを引き出します。さっぱりとした前菜とデザートは初夏の味わい。

- ・初夏のタルタル
- ・アスパラのポタージュ
- ・豚肉のポワレ
- ・メロンのジュレ ヨーグルトムース



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

マンスリーテーブル④ (アンコール) 「素敵なイタリアンホームパーティー」

お1人ずつサクサク食感のタルト生地を作りましょう! 豚肉は生ハムとハーブを挟み焼き上げます。南瓜のサラダはナッツの食感がポイント! 紅茶のパンナコッタは自家製紅茶シロップでいただきます。

- ・サクサク食感トマトとオリーブのタルト
- ・豚肉と生ハムのハーブ焼き
- ・南瓜と木の実のサラダ
- ・紅茶のパンナコッタ、紅茶シロップ



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

マンスリーテーブル⑤ (アンコール) 「九州ごはん」

ボリュームたっぷりチキン南蛮はお肉の下処理がポイント。アジの干物と麦味噌を使った菜味たっぷり冷やし汁は、さらっと食べやすく蒸し暑い季節にぴったり。食感を活かしたサラダは作り置きにも。スープで蒸したさつまいもは冷やしてもGOOD!

- ・チキン南蛮・冷やし汁、もち麦ごはん
- ・柚子胡椒のマリネサラダ
- ・冷やし焼き芋



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

マンスリーテーブル⑥ (アンコール) 「10cmココットで作るフォカッチャ」

マッシュポテトを入れたフワモチ食感のフォカッチャを作りましょう! ご自身で作ったパンはお持ち帰り! ご試食の低温調理で作る自家製ハムは無添加&しっとり! デザートはマンゴーゼリー入りヨーグルトドリンク。

- ・10cmココットで作るフォカッチャ
- ・自家製ハムのフォカッチャサンド
- ・マンゴーゼリー&ヨーグルトドリンク



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

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パ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

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)

公式HP 公式LINE



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。