

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。

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		1	2	3	4	5
						マンズリーテーブル② 「スープカレーを作ろう!」 ・11:00
6	7	8	9	10	11	12
	スペシャルクッキング クラス 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのピスト 料理」 ・11:30	ワークショップ 「STAUB入門〜焼く〜」 ・11:00		マンズリーテーブル① 「夏のイタリアン」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「夏のイタリアン」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「夏のイタリアン」 ・11:00
13	14	15	16	17	18	19
		マンズリーテーブル① 「夏のイタリアン」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「夏のイタリアン」 ・11:00			マンズリーテーブル④ 「素敵なイタリアン ホームパーティー」 ・11:00
20	21	22	23	24	25	26
	マンズリーテーブル⑤ 「たっぷりチーズの フロマージュパン」 ・11:00	マンズリーテーブル⑤ 「たっぷりチーズの フロマージュパン」 ・11:00		マンズリーテーブル③ 「タイ料理」 ・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」 ・11:00 ・14:00	マンズリーテーブル③ 「タイ料理」 ・11:00
27	28	29	30	31		
マンズリーテーブル③ 「タイ料理」 ・11:00			マンズリーテーブル② 「スープカレーを作 ろう!」 ・11:00	マンズリーテーブル⑥ 「カシューナッツカ レー&フライパンで 焼くナン」 ・11:00		

**スペシャルクッキングクラス**  
**「大磯マチノアカリ 八十川シェフのピスト料理」**

地元の方達に愛されるフレンチピストロ「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/ジャンボン・ブラン(自家製ロースハム)
- ・メイン/ア・レ・オ・キュリー(鶏モモ肉のカレー煮込み)
- ・デザート/チョコとミントのデザート



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)

**マンズリーテーブル①**  
**「夏のイタリアン」**

ハーブが香るミートボールはSTAUBでカリッと揚げて、旬のズッキーニにはクリームチーズとピスタチオを詰めてオープンで焼き上げます。ピネガーが効いたサラダはフレッシュなオレンジとハーブがアクセント。キリッと冷えたティラミスは夏の味わい。

- ・レモンボルベッテ(肉団子)
- ・パンツァネッラ(バゲットのサラダ)
- ・ズッキーニのリビエーノ
- ・ティラミズドリンク



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

**マンズリー テーブル②(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: 船曳

**マンズリーテーブル③(アンコール)**  
**「タイ料理」**

タイの焼きそばパッタイは、もちもちの麺と海老の風味がやみつき! ハーブたっぷりのサラダは、タイ料理に欠かせない食材でワンランクアップ。まるやかなスープはライムの香りがアクセント。ジャスミン香るデザートは食後にぴったり!

- ・パッタイ
- ・トムカーガイ(鶏肉とココナッツミルクのスープ)
- ・ハーブとひき肉のサラダ
- ・ジャスミンパンナコッタ



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

**マンズリーテーブル④(アンコール)**  
**「素敵なイタリアンホームパーティー」**

お!人づく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

**マンズリーテーブル⑤** お持ち帰り  
**「たっぷりチーズのフロマージュパン」**

大人気ハーブテリーヌ型で焼く、たっぷりのチーズを巻き込んだフロマージュパン! プレンドーでこねるので初心者の方も安心。生地丸め方、麵棒の使い方などパンの基本も学べます。ご自身で作ったパンはお持ち帰り。バルサミコでさっぱり仕上げたサラダのご試食付き。

- ・たっぷりチーズのフロマージュパン
- ・牛肉とトマトのサラダ、バルサミコソース



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

**マンズリーテーブル⑥(アンコール)**  
**「カシューナッツカレー&フライパンで焼くナン」**

チキンカレーはカシューナッツペーストでクリーミーなお味。ナンはプレンドーでこねてフライパンで焼きましょう! 簡単インドのお惣菜もご紹介。デザートはココナッツとパイナップルが相性抜群!

- ・カシューナッツで作るクリーミーチキンカレー
- ・ナン
- ・ひよこ豆のサラダ&マサラシュリンプ
- ・なめらかココナッツプリン&パイナップルスープ



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

**ワークショップ**  
**「ストウブ入門〜焼く〜」**

STAUBの基本的な使い方、お手入れ方法を学ぶクラスです。購入前に試してみたい方もどうぞ! メインとご飯はご自分の分を調理できるので、細かいコツも分かります。

- ・豚肉のロースト(鍋の予熱・肉の焼き方)
- ・野菜の無水ロースト
- ・おいしいご飯の炊き方



定員: 4名  
参加費: 6,050円  
会員価格: 4,950円  
時間: 2.5時間  
(ご試食込み)

**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

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。 ※入金金はございません。すべて単発でご参加いただけます。