

2026 8 AUGUST

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
マンズリーテーブル③ 「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 八十川シェフのビストロ料理」 ・11:30		マンズリーテーブル② 「黒胡椒香る大人のハムチーズオニオンパン」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「黒胡椒香る大人のハムチーズオニオンパン」 ・11:00		夏休み親子料理教室 「ブリトーとミニパフェを作ろう」 ・11:00 ・15:00
10	11	12	13	14	15	16
	マンズリーテーブル③ 「カシューナッツカレー&フライパンで焼くナン」 ・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		マンズリーテーブル② 「黒胡椒香る大人のハムチーズオニオンパン」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「黒胡椒香る大人のハムチーズオニオンパン」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「黒胡椒香る大人のハムチーズオニオンパン」 ・11:00
17	18	19	20	21	22	23
	マンズリーテーブル② 「黒胡椒香る大人のハムチーズオニオンパン」 ・11:00			マンズリーテーブル⑤ 「メキシカン」 ・11:00	マンズリーテーブル④ 「夏の定番中華」 ・11:00	
24	25	26	27	28	29	30
	マンズリーテーブル① 「バリ島リゾートメニュー」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「バリ島リゾートメニュー」 ・11:00			マンズリーテーブル① 「バリ島リゾートメニュー」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「バリ島リゾートメニュー」 ・11:00
31						
マンズリーテーブル① 「バリ島リゾートメニュー」 ・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)



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:モロッコ風サラダ
- ・メイン:アショア(仔牛とパプリカの軽い煮込み バスク風)
- ・デザート:杏仁・ジャスミンのジュレ仕立て



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)

マンズリーテーブル①

「バリ島リゾートメニュー」

南国の風薫るリゾートメニューを作りましょう。メインはマリネしたお肉をSTAUBグリルパンでジューシーにふくら焼き上げます。スパイス香るジャスミンライスは、甘酸っぱいスープと相性抜群!ローストしたココナッツをのせて仕上げるサラダは南国の香り。デザートドリンクはすっきりフルーティー、今年の夏はこれで決まり!

- ・サテ(バリ風焼き鳥)・バリ風スパイスライス、野菜スープ
- ・ココナッツとライムの春雨サラダ
- ・パッションフルーツとベリーのモクテル



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

マンズリーテーブル②

「黒胡椒香る大人のハムチーズオニオンパン」

夏にピッタリ、大人のお惣菜パンを作りましょう!プレnderでこねるので、パン作りが初めての方も安心。ご自分で焼いたパンはお持ち帰り!チーズとフライドオニオンの旨みに、ピリッとさせた黒胡椒がアクセント、お酒にも合うパンです。ご試食は、STAUBでじっくり旨みを引き出したたっぷり野菜のスープと、ぶどうジュースにひと味加えたサングリアをご用意。

- ・黒胡椒香る 大人のハムチーズオニオンパン
- ・たっぷり野菜のミネストローネ
- ・ノンアルコール★サングリア



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

夏休み親子料理教室

「ブリトーとミニパフェを作ろう」

もちもち生地のお食事クレープ「ブリトー」を作りましょう! 具材はハム&チーズとソーセージ&コーンの2種類。デザートは飾り付けが楽しいパフェ作り!

- ・2種類のブリトー
- ・ミニチョコバナナパフェ



定員: 8名
(小学生4名・保護者4名)
参加費: 6,050円
会員価格: 4,950円
時間: 2時間
(ご試食込み)
担当: 堀口

まとめ割対象

マンズリーテーブル③ (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nder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

まとめ割対象

マンズリーテーブル④ (アンコール)

「夏の定番中華」

コクと旨味たっぷりの肉味噌は、麺によく絡み夏の味わい! スープは酸味と辛味のバランスがポイントの酸辣湯、プリプリの海老をつるんといいただくワンタンは特製ごまダレで。デザートは濃厚でまろやか、食後にぴったり!

- ・ジャージャー麺
- ・酸辣湯
- ・冷やし海老ワンタン
- ・マンゴーゼリー



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

マンズリーテーブル⑤ (アンコール)

「メキシカン」

粉からこねて、自分だけのトルティーヤを作りましょう! 具材は本場で人気のスパイス香る2種類をご用意。タコスパーティーのメニューをマスターできるレッスンです。

- ・トルティーヤ
- ・ビーフケサディヤ&ワカモレ
- ・ジャークチキン
- ・ノンアルコールモヒート



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: 堀口

まとめ割対象

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ト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

選べるプレゼント!



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
	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 「STAUB×塩豚 使 いこなし!」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「STAUB×塩豚 使 いこなし!」 ・11:00
7	8	9	10	11	12	13
マンスリーテーブル② 「STAUB×塩豚 使 いこなし!」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「黒胡椒香る大人の ハムチーズオニオン パン」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「秋のSTAUB和食 御膳」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「秋のSTAUB和食 御膳」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「秋のSTAUB和食 御膳」 ・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	マンスリーテーブル① 「秋のSTAUB和食 御膳」 ・11:00
14	15	16	17	18	19	20
マンスリーテーブル④ 「メキシカン」 ・11:00						
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

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)



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)

- ・鯔のマリネ
- ・メカジキのピカタ ヴィエルジュソース(フレッシュトマトとハーブのソース)
- ・イチジクのムース



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

「秋のSTAUB和食御膳」

STAUBで香ばしく焼いた豚肉は、いちじくのほのかな甘みと相性抜群。葛粉から作る胡麻豆腐はもちもち食感、秋らしいあんをかけて仕上げます。南蛮漬けは少しの油で作る方法をご紹介します! 手作りおはぎは小豆を炊いて作ります。

- ・豚肉といちじくの和風バルサミコ
- ・胡麻豆腐 生姜きのこあん・秋鮭と秋野菜の南蛮漬け・2色おはぎ



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

「STAUB×塩豚 使いこなし!~蒸し煮・焼く・炊飯~」

STAUBと塩豚を使いこなすレッスンです。STAUBを使った「焼き方」や「蒸し煮」のポイントを伝授! STAUB初心者にもおすすめのクラスです。メインの塩豚は仕込んでおけば毎日の食卓が楽になりますよ。

- ・塩豚ロースト、ハニーマスタードソース
- ・塩豚と野菜の蒸し煮・10cmココットオムレツ
- ・ベリーとヨーグルトクリームのデザート



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

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)

「黒胡椒香る大人のハムチーズオニオンパン」

夏にピッタリ、大人のお惣菜パンを作しましょう! ブレンダーでこねるので、パン作り初心者も安心。チーズとフライドオニオンの旨みに、ピリッとさせた黒胡椒がアクセント。ご試食はSTAUBでじっくり旨みを引き出したスープと、ぶどうジュースにひと味加えたサングリアをご用意。

- ・黒胡椒香る大人のハムチーズオニオンパン(お持ち帰り付き)
- ・STAUB de たっぷり野菜のミネストローネ
- ・ノンアルコール★サングリア



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④ (アンコールレッスン)

「メキシカン」

粉からこねて、自分だけのトルティーヤを作しましょう! 具材は本場で人気のスパイス香る2種類をご用意。タコスパーティーのメニューをマスターできるレッスンです。

- ・トルティーヤ
- ・ビーフケサディヤ&ワカモレ
- ・ジャークチキン
- ・ノンアルコールモヒート



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：堀口

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!

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。