

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。

2026 10 OCTOBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
						マンスリーテーブル⑥ 「ココットで焼く シナモンロール」 ・11:00
5	6	7	8	9	10	11
マンスリーテーブル⑥ 「ココットで焼く シナモンロール」 ・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 トロ料理入門」 ・11:30			マンスリーテーブル① 「STAUBで秋の ビストロ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUBで秋の ビストロ」 ・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
12	13	14	15	16	17	18
マンスリーテーブル① 「STAUBで秋の ビストロ」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「全部STAUB! お家ごはん」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「全部STAUB! お家ごはん」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「全部STAUB! お家ごはん」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「全部STAUB! お家ごはん」 ・11:00
19	20	21	22	23	24	25
		マンスリーテーブル① 「STAUBで秋の ビストロ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUBで秋の ビストロ」 ・11:00			マンスリーテーブル③ 「秋のSTAUB 和食御膳」 ・11:00
26	27	28	29	30	31	
マンスリーテーブル④ 「オクトーバー フェスト」 ・11:00				マンスリーテーブル② 「全部STAUB! お家ごはん」 ・11:00	マンスリーテーブル⑤ 「STAUB×塩豚 使いこなし!」 ・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入門」

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。(デモンストレーションクラス)

- ・枝豆のムース
- ・豚肉のロースト オルロフ風
- ・メルベイユ(メレンゲとクリーム of 伝統菓子)



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で秋のビストロ」

ストウブの無水調理と保温性を活かし、素材の旨みを最大限に引き出します。テリーヌはしっとり濃厚、豚肉の煮込みはりんごの酸味が肉の旨味を引き立てます。サラダは、ほっくり根菜ととろけるチーズが絶妙。食後は優しい甘みにラム酒が香る、大人のデザートをどうぞ。

- ・鶏肉ときのこの田舎風テリーヌ
- ・豚肩ロースとりんごのシードル煮込み
- ・秋野菜のローストとカマンベールのサラダ
- ・さつまいもとラムレーズンの焼きプリン



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

「全部STAUB!お家ごはん」

STAUB で旨みを引き出したロールキャベツは見た目にも楽しい一品です。ココハンでトマトご飯を炊き、ベシャメルソースをかけてドリアに。茶碗蒸しは、STAUBの余熱を使って失敗なし!林檎のデザートはテリーヌ型を使います。

- ・ココット de 丸ごとロールキャベツ
- ・茸&トマトご飯のドリア
- ・魚介のクリーミー茶碗蒸し(直蒸し)
- ・林檎のテリーヌ



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

マンスリーテーブル ③ (アンコール)

「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 生姜きのごあん
- ・秋鮭と秋野菜の南蛮漬
- ・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 ④ (アンコール)

「オクトーバーフェスト」

ドイツビール祭典で人気のメニューをご紹介します! STAUBでじっくり旨みを引き出した牛肉の煮込みは寒い季節の食卓の主役。スパイスとハーブを効かせたおつまみ3種はパーティーにもぴったり。焼き林檎はドライフルーツを合わせて大人の味わい。

- ・グラーシュ・カリーブルスト、生ハムのクリームマッシュポテト
- ・ドイツ風ガーリックシュリンプ
- ・STAUB で焼き林檎



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 ⑤ (アンコール)

「STAUB×塩豚 使いこなし!」

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 ⑥ (アンコール) お持ち帰り

「ココットで焼くシナモンロール」

ココットを使ってシナモンロールを焼きます。プレnderでこねるのでパン作りが初めての方も安心! クリームチーズフロスティングをたっぷり塗っていただきます。ご自身で作ったパンはお持ち帰り。ご試食は10cm ココットで焼いたシナモンロールやサラダをどうぞ。

- ・大きなシナモンロール
- ・クリームチーズ フロスティング(試食のみ)
- ・チキンのマスタードクリーム 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

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」(初級)

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

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。