

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。

2026 11 NOVEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1
						マンスリーテーブル② 「湯種製法を学ぶ！もちふわ食感のミルク食パン」 ・11:00
2	3	4	5	6	7	8
	マンスリーテーブル② 「湯種製法を学ぶ！もちふわ食感のミルク食パン」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「湯種製法を学ぶ！もちふわ食感のミルク食パン」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「湯種製法を学ぶ！もちふわ食感のミルク食パン」 ・11:00		マンスリーテーブル③ 「冬のおもてなし中華」 ・11:00
9	10	11	12	13	14	15
マンスリーテーブル③ 「冬のおもてなし中華」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「冬のおもてなし中華」 ・11:00		マンスリーテーブル④ 「STAUBで楽しむ玄米ご飯のある食卓」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「STAUBで楽しむ玄米ご飯のある食卓」 ・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	
16	17	18	19	20	21	22
マンスリーテーブル① 「STAUB～×韓国ごはん」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUB～×韓国ごはん」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUB～×韓国ごはん」 ・11:00			マンスリーテーブル① 「STAUB～×韓国ごはん」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUB～×韓国ごはん」 ・11:00
23	24	25	26	27	28	29
	スペシャルクッキングクラス 「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⑤ 「ココットで焼くシナモンロール」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「湯種製法を学ぶ！もちふわ食感のミルク食パン」 ・11:00		ワークショップ 「ストウブ入門～焼く～」 ・11:00
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)

- ・サザエのエスカルゴ風
- ・鶏もも肉のソテー アメリケーヌソース
- ・ガレット ブルトンヌ



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～×韓国ごはん」

じっくり煮込んだ塩ベースのお鍋は冬にぴったり、ほろほろ食感のお肉はSTUABならではの。数種の香味野菜を使ったチヂミは、野菜が主役の軽やかな味わい。チャプチェは牛肉と韓国春雨を使い、うま塩仕立てで。韓国風おやきの皮はカリッと、中はもちり。シナモン香るナッツ餡を包んで仕上げます。

- ・タッカンマリ、特製ダレ ・たっぷり香味野菜とイカのチヂミ
- ・牛肉と韓国春雨のうま塩チャプチェ ・10cmココット de ホットク



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

まとめ割対象

マンスリーテーブル ② 「湯種製法を学ぶ！もちふわ食感のミルク食パン」

湯種製法を学びましょう！小麦粉の一部を熱湯で仕込むことで、翌日までモチワフ食感！ブレンダーでこねるのでパン作り初心者の方も安心です。「湯種の作り方」や「生地のコネ方」「発酵の見極め」など、ポイントもしっかりお伝えします！ご自分で作ったパンのお持ち帰りつき。

- ・湯種製法で作る食パン
- ・ミートボールとキャベツのクリーム煮
- ・人参&クランベリーのラベ



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 ③ (11月・12月共通メニュー) 「冬のおもてなし中華」

前菜は、柚子が香る濃厚なマヨネーズでコクのある一皿に。餃子は生地から手作り、ぶるぶる食感に仕上げます。下味に漬け込んだローストチキンは、オーブンを使わず、旨みをぎゅっと閉じ込めて香ばしく焼き上げます。キンモクセイがふわりと香るしっとり蒸しパンは軽食にもおすすめ。

- ・ホタテと冬野菜の柚子マヨネーズ
- ・本格海老蒸し餃子
- ・手羽元の中華風ローストチキン
- ・桂花マーラーカオ



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) 「STAUBで楽しむ玄米ご飯のある食卓」

STAUBで玄米を炊き、さっぱりとしたライスサラダに仕上げます。ささみとアボカドの春巻きは、相性抜群の組み合わせ！茶碗蒸しは、しっかりと出汁をきかせて滑らかに。プリンは林檎とさつま芋のやさしい甘さを楽しむデザート。

- ・玄米としらすのライスサラダ(玄米の炊き方)
- ・ささみとアボカドの春巻
- ・とろとろ茄子の茶碗蒸し(出汁の取り方)
- ・林檎とさつま芋のプリン



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：船曳

まとめ割対象

マンスリーテーブル ⑤ (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。ブレンダー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(18cm)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(ご試食のみ)
- ・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

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1人で調理できるので、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)
- ・野菜のロースト(無水)
- ・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)
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) 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円相当のツウ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。