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）

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。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、中はもっちり。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
お持ち帰り
「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、翌日までモチフワ食感！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「生地のこね方」「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&クランベリーのラペ



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ー皿に。餃子は生地から手作り、ぷるぷ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

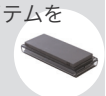


定　員：4名
参加費：6,050円
会員価格：4,950円
時　間：2.5時間
(ご試食込み)
担　当：船曳

まとめ割対象

シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室)
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

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。