2026 12 DECEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
	1	2	3	4	5	6
	マンスリーテーブル⑤ 「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① 「クリスマスディナー」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00	
7	8	9	10	11	12	13
	マンスリーテーブル② 「前日仕込みで楽しむ、大人のおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「前日仕込みで楽しむ、大人のおもてなし」 ・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③ 「冬のおもてなし中華」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00
14	15	16	17	18	19	20
マンスリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・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② 「前日仕込みで楽しむ、大人のおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「前日仕込みで楽しむ、大人のおもてなし」 ・11:00
21	22	23	24	25	26	27
マンスリーテーブル② 「前日仕込みで楽しむ、大人のおもてなし」 ・11:00	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」 ・11:30		クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00	クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00	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	
28	29	30	31			

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」

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)

•季節野菜のエチュベ
•プーレ ガストンジェラール(鶏肉のパプリカクリーム煮)
•イチゴのテリーヌ



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
「クリスマスディナー」

華やかな冬の夜にぴったりのメニューをご紹介！前菜はテリーヌ型を使い、軽めのチーズクリームで仕上げます。メインのチキンは、ほんのり酸味を効かせてスパイスが香る大人の味わい。ヘーゼルナッツをかけた付け合わせの野菜は煮込みと相性抜群！ドライフルーツ入りのショコラはしっとり食感。

•スモークサーモンとハーブのチーズテリーヌ
•骨付きチキンとプルーンの赤ワイン煮込み
•冬野菜のロースト クリームソース •10cm ココットde 焼きショコラ



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
「前日仕込みで楽しむ、大人のおもてなし」

ピザ生地は冷蔵庫でゆっくり発酵させる方法をご紹介。きのこを包んだ鶏肉料理は見た目も可愛い一品です。作り置きにも便利なマリネ、デザートのチーズケーキはブルーチーズがほんのり香る大人味。前日に仕込んで当日ゆっくりできるご馳走メニュー！

•冷蔵庫発酵のピザ
•茸&クリームチーズの鶏肉包み焼き
•お豆とこだわりツナのマリネ
•ほんのりブルーチーズ香るチーズケーキ



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 (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、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

お持ち帰り
マンスリーテーブル ⑤
「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

お持ち帰り
クリスマススペシャル
「ローストチキン」

毎年大人気のローストチキンのクラスです。STAUBで焼くローストチキンは格別の美味しさ、肉汁を吸ったお野菜も美味しい付け合わせになります。お1人様1羽お持ち帰りのスペシャルクラスです！★チキンを入れる袋(36cm×23cmの楕円形の紙皿に入れてお持ち帰り)、ソース用の小さな密閉容器(50cc程度)をご持参下さい

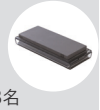
•ローストチキン&野菜



定　員：4名
参加費：8,800円
会員価格：7,700円
時　間：3時間
(ご試食込み)

選べるプレゼント！
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

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。