

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		1	2	3	4	5
						マンスリーテーブル② 「スープカレーを作ろう!」 ・11:00
6	7	8	9	10	11	12
	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	ワークショップ 「STAUB入門〜焼く〜」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「夏のイタリアン」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「夏のイタリアン」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「夏のイタリアン」 ・11:00
13	14	15	16	17	18	19
		マンスリーテーブル① 「夏のイタリアン」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「夏のイタリアン」 ・11:00			マンスリーテーブル④ 「素敵なイタリアン ホームパーティー」 ・11:00
20	21	22	23	24	25	26
	マンスリーテーブル⑤ 「たっぷりチーズの フロマージュパン」 ・11:00	マンスリーテーブル⑤ 「たっぷりチーズの フロマージュパン」 ・11:00		マンスリーテーブル③ 「タイ料理」 ・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③ 「タイ料理」 ・11:00
27	28	29	30	31		
マンスリーテーブル③ 「タイ料理」 ・11:00			マンスリーテーブル② 「スープカレーを作 ろう!」 ・11:00	マンスリーテーブル⑥ 「カシューナッツカ レー&フライパンで 焼くナン」 ・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」

地元の方々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)
・前菜/ジャンボン・ブラン(自家製ロースハム)
・メイン/ブーレ・オ・キュリー(鶏もも肉のカレー煮込み)
・デザート/チョコとミントのデザート



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 「夏のイタリアン」

ハーブが香るミートボールはSTAUBでカリッと揚げて、旬のズッキーニにはクリームチーズとピスタチオを詰めてオープンで焼き上げます。ピネガーが効いたサラダはフレッシュなオレンジとハーブがアクセント。キリッと冷えたティラミスは夏の味わい。

- ・レモンボルベッテ(肉団子)
- ・パンツァネッラ(バゲットのサラダ)
- ・ズッキーニのリビエーノ
- ・ティラミズドリンク



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(6月・7月共通メニュー) 「スープカレーを作ろう!」

たっぷり野菜のスープカレーは、スパイスの組み合わせやカレーの基礎を学びます。手羽先餃子は手羽先の下処理がポイント!胡瓜と長芋のジュレサラダは出汁をきかせて箸休めにも。デザートは茉莉花茶&マンゴーで爽やかに。

- ・野菜たっぷりスープカレー、牛蒡の旨煮フライ
- ・スパイス手羽先餃子
- ・旬野菜の梅出汁ジュレマリネ
- ・マンゴーと茉莉花茶のデザート



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) 「タイ料理」

タイの焼きそばパッタイは、もちもちの麺と海老の風味がやみつき!ハーブたっぷりのサラダは、タイ料理に欠かせない食材でワンランクアップ。まるやかなスープはライムの香りがアクセント。ジャスミン香るデザートは食後にぴったり!

- ・パッタイ
- ・トムカーガイ(鶏肉とココナッツミルクのスープ)
- ・ハーブとひき肉のサラダ
- ・ジャスミンパンナコッタ



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) 「素敵なイタリアンホームパーティー」

お1人ずつサクサク食感のタルト生地を作りましょう!豚肉は生ハムとハーブを挟み焼き上げます。南瓜のサラダはナッツの食感がポイント!紅茶のパンナコッタは自家製紅茶シロップでいただきます。

- ・サクサク食感トマトとオリーブのタルト
- ・豚肉と生ハムのハーブ焼き
- ・南瓜と木の実のサラダ
- ・紅茶のパンナコッタ、紅茶シロップ



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

マンスリーテーブル⑤(アンコール) お持ち帰り 「たっぷりチーズのフロマージュパン」

大人気ハーブテリーヌ型で焼く、たっぷりのチーズを巻き込んだフロマージュパン!プレnderでこねるので初心者の方も安心。生地丸め方、麺棒の使い方などパンの基本も学べます。ご自身で作ったパンはお持ち帰り。バルサミコでさっぱり仕上げたサラダのご試食付き。

- ・たっぷりチーズのフロマージュパン
- ・牛肉とトマトのサラダ、バルサミコソース



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⑥(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



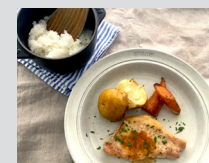
定員: 8名
参加費: 7,150円
会員価格: 6,050円
時間: 3時間
(ご試食込み)
担当: 船曳

まとめ割対象

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)
- ・野菜の無水ロースト
- ・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)

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 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。