

# 2025 3 MARCH

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
					マンスリー テーブル② 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	マンスリー テーブル② 「STAUB de 春の和食」 ・11:00
10	11	12	13	14	15	16
マンスリー テーブル② 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	スペシャルクッキング 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのピストロ料理」 ・11:30		マンスリー テーブル① 「ギリシア料理」 ・11:00	マンスリー テーブル① 「ギリシア料理」 ・11:00	シャーピングレッスン(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 「ギリシア料理」 ・11:00
17	18	19	20	21	22	23
		マンスリー テーブル③ 「春のイタリアン」 ・11:00	マンスリー テーブル③ 「春のイタリアン」 ・11:00			
24	25	26	27	28	29	30
マンスリー テーブル④ 「10cmコットで焼くクリームパン」 ・11:00		マンスリー テーブル② 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	マンスリー テーブル② 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	ワークショップ 「ストウブ入門～焼く～」 ・11:00	マンスリー テーブル① 「ギリシア料理」 ・11:00	
31						
マンスリー テーブル① 「ギリシア料理」 ・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

## マンスリー テーブル① 「ギリシア料理」

STAUBで玉ねぎの甘味を引き出し、牛肉をスパイスと一緒に煮込みます。マリネしたチキンはピタパンサンドにし、胡瓜とヨーグルトのディップでいただきます。ヨーグルトでしっとり仕上げたデザートもどうぞ。

- ・スティファド(牛肉と玉ねぎのスパイス煮込み)
- ・チキンギロ(チキンのスパイスマリネ焼き)
- ・手作りピタパン、胡瓜とヨーグルトのディップ
- ・ヨーグルトとバインのしっとりケーキ



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500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② 「STAUB de 春の和食」

全てのお料理でSTAUBを使うレッスンです。旨味が強い赤酢で作るシャリは、漬け魚と相性抜群。西京味噌と酒粕で漬け込んだ豚肉ローストはしっとり食感。旬の野菜は10cmココットで蒸し焼きにして旨味を閉じ込めます。桜あん入りのふわふわ蒸しパンは春の香り!

- ・江戸前風手ごね寿司
- ・豚の西京味噌漬けロースト
- ・春野菜の重ね蒸し・桜蒸しパン



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間 (ご試食込み)  
担当: 堀口

定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500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) 「10cmココットで焼くクリームパン」

ラム酒の香る甘さ控えめのクリームパンを作ります。とっても美味しいカスタークリームを手作りし、麺棒の使い方・包み方などパンの基礎も学びます。ご試食はSTAUBでササミのオイル蒸しを作り、パスタサラダに、バジルドレッシングでいただきます。(お1人様:1コご試食、2コお持ち帰り)

- ・10cmココットで作るクリームパン
- ・手作りカスタークリーム
- ・STAUB deササミのオイル蒸しサラダ、バジルドレッシング



定員: 6名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間 (ご試食込み)  
担当: 船曳

定員: 4名  
参加費: 5,500円  
会員価格: 4,400円  
時間: 2.5時間 (ご試食込み)

まとめ割  
対象

## シャーピングレッスン(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ピングアイテムをプレゼント!



定員: 8名  
参加費: 5,500円  
会員価格: 4,400円  
時間: 2.5時間

定員: 10名  
参加費: 7,700円  
会員価格: 6,600円  
時間: 3.5時間 (ご試食込み)

まとめ割  
対象

## スペシャルレッスン 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのピストロ料理」

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:赤キヤベツのマリネ
- ・メイン:蝦夷鹿のロースト
- ・デザート:苺のムース、シャルロット仕立て

定員: 10名  
参加費: 7,700円  
会員価格: 6,600円  
時間: 3.5時間 (ご試食込み)

まとめ割  
対象

初参加割

レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF

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  
(¥27,500 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をご入会いただくと、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。

2025 **4** APRIL

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 八十八川シェフのピストロ料理」 ・11:30			マンスリー テーブル③ 「おうちで楽しむ中華」 ・11:00	マンスリー テーブル③ 「おうちで楽しむ中華」 ・11:00	マンスリー テーブル③ 「おうちで楽しむ中華」 ・11:00	
7	8	9	10	11	12	13
マンスリー テーブル⑤ 「ハーフテリーヌ型で 作る基本の食パン」 ・11:00	マンスリー テーブル④ 「10cmココットで 作るキッシュ」 ・11:00	マンスリー テーブル④ 「10cmココットで 作るキッシュ」 ・11:00	シャーピングレッ スン(包丁研ぎ教室) 「手塚先生に学ぶ包丁 研ぎ・切り方(初級)」 ・11:00			
14	15	16	17	18	19	20
マンスリー テーブル① 「アメリカン」 ・11:00	マンスリー テーブル① 「アメリカン」 ・11:00			マンスリー テーブル② 「ベトナム料理でおもてなし」 ・11:00		
21	22	23	24	25	26	27
マンスリー テーブル② 「ベトナム料理でお もてなし」 ・11:00	マンスリー テーブル② 「ベトナム料理でお もてなし」 ・11:00		マンスリー テーブル① 「アメリカン」 ・11:00	マンスリー テーブル① 「アメリカン」 ・11:00	マンスリー テーブル① 「アメリカン」 ・11:00	
28	29	30				
マンスリー テーブル② 「ベトナム料理でお もてなし」 ・11:00	マンスリー テーブル② 「ベトナム料理でお もてなし」 ・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



# 元町クッキングクラス 今月のご案内

## マンスリー テーブル① 「アメリカン」

STAUBで煮込んだほろほろブルドポークは食欲をそそる香り。冷めても衣がしっかりしたフライドチキンは行楽にもぴったり、スパイス香るコールスローと相性抜群。キャロットケーキはチーズクリームをトッピング。

- ・ブルドポーク・ザクザクフライドチキン
- ・コールスロー・キャロットケーキ



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間 (ご試食込み)  
担当: 堀口

まとめて割  
対象

## マンスリー テーブル② 「ベトナム料理でおもてなし」

STAUBで素材の旨味を引き出したスープは、スペアリブの下処理がポイント! 混ぜご飯は野菜たっぷりで、とってもヘルシー。マリネは作り置きにもおすすめ。緑豆を煮て作るゼンジは体にやさしいデザートです。

- ・スペアリブとジャガイモのスープ
- ・野菜たっぷり!ベトナム風混ぜご飯
- ・揚げ豆腐と野菜のマリネ
- ・緑豆とココナッツミルクの温かいチーズ



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間 (ご試食込み)  
担当: 船曳

定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間 (ご試食込み)  
担当: 堀口

まとめて割  
対象

## マンスリー テーブル④(アンコール) 「10cmココットで作るキッシュ」

お手軽なサクサク食感のキッシュ生地の作り方をご紹介! チキンはレモンバターソースで爽やかに仕上げます。生姜ソップを手作りし、ジンジャーエールを作りましょう!

- ・10cmココット de キッシュ、エビとキノコのトマトクリーム味
- ・チキンのレモンバターソース
- ・自家製ジンジャーシロップで作るジンジャーエール



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間 (ご試食込み)  
担当: 船曳

定員: 6名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間 (ご試食込み)  
担当: 船曳

まとめて割  
対象

## シャーピングレッスン(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ドパ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ピングアイテムをプレゼント!



定員: 8名  
参加費: 5,500円  
会員価格: 4,400円  
時間: 2.5時間



定員: 10名  
参加費: 7,700円  
会員価格: 6,600円  
時間: 3.5時間 (ご試食込み)

## スペシャルレッスン 「大磯マチノアカリ 八十八川シェフのピストロ料理」

地元の方達に愛されるフレンチピストロ「マチノアカリ」のオーナーシェフ、八十八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: 鮭のマリネ  
メイン: カルボナード(牛肉のパリカ煮込み)  
デザート: プロフィットロール  
(シューのアイスサンド、チョコレートソース)

5回分のお値段で6回分受講できるお得なチケット  
(¥27,500 税込)もございます。

初参加割  
レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF

まとめて割  
対象

※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をご入会いただくと、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。