

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 八十川シェフのビストロ料理」 ・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た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！

- ・江戸前風手こね寿司
- ・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

お持ち帰り

### 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ド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。パ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
- ・手作りカスタードクリーム
- ・STAUB de鶏ササミのオイル蒸しサラダ、パジルドレッシング



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

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) 「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：5,500円  
会員価格：4,400円  
時 間：2.5時間

### マンスリー テーブル③(アンコール) 「春のイタリアン」

旨味たっぷりの旬のホタルイカはオイルバスにぴったり。バターが香るカツレツはカリッと上げます。ジェノベーゼソースは温度管理がポイント。チーズの風味が豊かな冷たいデザートはドライフルーツがアクセント。

- ・菜の花とホタルイカのペペロンチーノ
- ・ミラノ風ポークカツレツ
- ・じゃがいものムース ジェノベーゼソース
- ・カッサータ



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

### 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：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

### スペシャルレッスン 「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:赤キャベツのマリネ
- ・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)

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。

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 八十川シェフのビストロ料理」 ・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)」 ・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)



## 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ボークは食欲をそそる香り。冷めても衣がしっかりの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。

- ・ブルドボーク ・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、とってもヘルシー。マリネは作り置きにもおすすめ。緑豆を煮て作るぜんざい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ェー



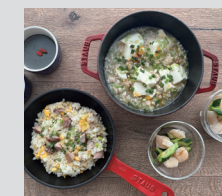
定 員：8名  
参加費：6,600円  
会員価格：5,500円  
時 間：3時間 (ご試食込み)  
担 当：船曳

まとめ割  
対象

### マンスリー テーブル③(アンコール) 「おうちで楽しむ中華」

定番の人気メニューを、ひと手間かけて仕上げます。辛い麻婆豆腐は干し椎茸の旨味を効かせて。低温調理のしっとり焼き豚入りチャーハン、炒める順番がポイント。冷菜はアレンジ自在。黒胡麻が香るプリン、食後にぴったり。

- ・鶏塩麻婆豆腐 ・焼豚チャーハン
- ・帆立と胡瓜の冷菜 ・黒胡麻プリン



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

まとめ割  
対象

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

お手軽なサクサク食感のキッシュ生地、作り方を紹介！チキンはレモンバターソースで爽やかに仕上げます。生姜シロップを手作りし、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

まとめ割  
対象

### マンスリー テーブル⑤(アンコール) 「ハーフテリヌ型で作る基本の食パン」

ハーフテリヌ型で食パンを作りましょう。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！ご試食は、食パンでクロックムッシュを作りましょう。ご自分で作ったパンのお土産つき！

- ・基本の食パン
- ・サーモンとアボカドのクロックムッシュ
- ・ブレンダー de 簡単コーンポタージュ



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：5,500円  
会員価格：4,400円  
時 間：2.5時間

選べる  
プレゼント！

### スペシャルレッスン 「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：鯡のマリネ
- メイン：カルボナーダ(牛肉のパプリカ煮込み)
- 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)



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)

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。