

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				

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な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 ・サクサクフライドチキン
- ・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

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

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。辛くな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

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します!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

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

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

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」

地元の方々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: 鱈のマリネ
- メイン: カルボナード(牛肉のバフカ煮込み)
- 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)

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)

公式HP 公式LINE




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。※入金金はございません。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
			マンスリーテーブル② 「STAUBココットで焼くパン」 ・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切り方(初級)」 ・11:00 ・14:00	
5	6	7	8	9	10	11
	マンスリーテーブル⑤ 「10cmココットで作るキッシュ」 ・11:00		マンスリーテーブル⑤ 「10cmココットで作るキッシュ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「創作中華でおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「創作中華でおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「創作中華でおもてなし」 ・11:00
12	13	14	15	16	17	18
マンスリーテーブル① 「創作中華でおもてなし」 ・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			マンスリーテーブル③ 「シチリア料理」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「シチリア料理」 ・11:00	
19	20	21	22	23	24	25
マンスリーテーブル③ 「シチリア料理」 ・11:00					マンスリーテーブル② 「STAUBココットで焼くパン」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「STAUBココットで焼くパン」 ・11:00
26	27	28	29	30	31	
マンスリーテーブル② 「STAUBココットで焼くパン」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「STAUBココットで焼くパン」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「創作中華でおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「スペイン料理」 ・11:00		

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/魚介のタブレサラダ(クスクスのサラダ)
- ・メイン/豚ヒレ肉のヴィエノワーズ
- ・デザート/テリーヌ ショコラ

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)

マンスリー テーブル①
「創作中華でおもてなし」



黒酢が香る香味ソースをたっぷりかけた油淋鶏は初夏にぴったり。市販の餃子の皮で作る焼き小籠包は包み方がポイント。オムレツはオープンでふくら焼き上げます。クルミの甘いタレは後をひく味わい。

- ・黒酢油淋鶏・焼き小籠包
- ・10cmココットde中華風オムレツ
- ・白玉クルミだれ

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

マンスリー テーブル②
「STAUBココットで焼くパン」



ドライマトとハーブを混ぜ込んだ生地に「アンチョビ&ポテト」と「ベーコン&オリーブ」の2種類の具材を包み、上からチーズをかけて焼き上げます。生地はブレンドでこねるので初心者の方も安心!「包む」練習にもなりますよ。ご試食は冷しゃぶをさわやかに茹でる方法をご紹介します。スープと一緒にどうぞ。

- ・ドライマトとハーブのパン (アンチョビ&ポテト、ベーコン&オリーブ)
- ・やわらか冷しゃぶ&食べる野菜ドレッシング
- ・ブレンド de 簡単スープ

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

マンスリー テーブル③(アンコール)
「シチリア料理」



サフランライスに2種のチーズを合わせたライスコロッケは、タコのトマト煮込みと相性抜群!マグロはさつしアで焼いてサラダ仕立てに。冷たいデザートはさっぱりと食後にぴったり。

- ・アランチーニ・ボルボ・アッフオガート
- ・マグロのタリアータ
- ・パインとレモンのグラニータ

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

マンスリー テーブル④(アンコール)
「スペイン料理」



スペイン料理でおもてなし!アヒージョは10cmココットで作ります。ジャガイモのオムレツはアリオリと相性抜群!メインは郷土料理のフラメンキータ。デザートはシュワシュワ食感スパークリングゼリー。

- ・しらすのアヒージョ
- ・スパニッシュオムレツ、アリオリ添え
- ・豚肉ロールフライ(生ハム・卵・チーズなど)
- ・サングリア風スパークリングゼリー

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

マンスリー テーブル⑤(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します!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す!

- ・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

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

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)

公式HP 公式LINE



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。※入金金はございません。すべて単発でご参加いただけます。