

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



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  
「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ザイ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

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と久先生の「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)

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。

# 2025 5 MAY

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		シャーピングレッスン(包丁研ぎ教室) 「鎌田先生に学ぶ包丁研ぎ方(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	

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/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っくら焼き上げます。クルミの甘辛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」



ドライト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。生地はブレンダーでこねるので初心者の方も安心!「包む」練習になりますよ。ご試食は冷しゃぶをやわらかく茹でる方法をご紹介。スープと一緒にどうぞ。  
・ドライト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  
・ブレンダー 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: 舟曳

### 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!マグロはさっとレ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・ポルポ・アッフォガート  
・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ネス。デザートはシュウシュウ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: 舟曳

### 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!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: 舟曳

### 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」



選べる  
プレゼント!

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

初参加割  
レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF



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。