

2025

11

NOVEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1 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・切り方(初級)」 ・11:00 ・14:00	2 マンスリーテーブル② 「ベーグル 基本編(手ごね)」 ・11:00
3 マンスリーテーブル② 「ベーグル 基本編(手ごね)」 ・11:00	4	5	6	7	8 マンスリーテーブル① 「STAUBで秋のイタリアン」 ・11:00	9 マンスリーテーブル① 「STAUBで秋のイタリアン」 ・11:00
10 マンスリーテーブル② 「ベーグル 基本編(手ごね)」 ・11:00	11 マンスリーテーブル② 「ベーグル 基本編(手ごね)」 ・11:00	12	13	14	15 マンスリーテーブル⑤ 「秋の和モダン」 ・11:00	16 マンスリーテーブル③ 「アメリカン」 ・11:00
17 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」 ・11:30	18	19	20	21	22 マンスリーテーブル① 「STAUBで秋のイタリアン」 ・11:00	23 マンスリーテーブル④ 「STAUB de やわらか煮豚」 ・11:00
24 マンスリーテーブル① 「STAUBで秋のイタリアン」 ・11:00	25 マンスリーテーブル① 「STAUBで秋のイタリアン」 ・11:00	26	27	28	29 マンスリーテーブル④ 「STAUB de 柔らか煮豚」 ・11:00	30 マンスリーテーブル④ 「STAUB de 柔らか煮豚」 ・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

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」

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:トマトとニンニクのグラタンスープ
- ・メイン:ブレ ティアブル(鶏モモ肉のマスター豆粉焼き)
- ・デザート:イルフロッタント(メレンゲのデザート)



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 「STAUBで秋のイタリアン」

赤ワインでマリネした牛肉はSTAUBでじっくり煮込んで、ポルチーニの旨味たっぷりのリゾットと相性抜群。根菜のサラダは旬の味わい。デザートは濃厚なかぼちゃデザート。

- ・牛肉の赤ワイン煮込み・栗とポルチーニのリゾット
- ・秋野菜とゴルゴンゾーラのサラダ仕立て
- ・かぼちゃのパンナコッタ



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②(10、11月共通メニュー) 「ベーグル 基本編(手ごね)」

ベーグルの基本クラスが登場!ベーグルのこね方、具材の混ぜ込み、成形を学びます。ご試食は定番のスマーカーサーモンのサンドイッチとオレンジ&クリームチーズのディップをご紹介。ご自身で作ったベーグルのお持ち帰りつき。(お1人様/計4コお持ち帰り)

- ・プレーンベーグル(基本の成形)・シナモン&レーズンベーグル(具材の混せ込み)
- ・ベーグルサンド(スマーカーサーモン&クリームチーズ)、オレンジ&クリチのディップ
- ・キノコのマリネサラダ



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③(アンコールレッスン) 「アメリカン」

STAUBで煮込んだほろほろブロドポ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、定番のコールスローと相性抜群。しっとりキャロットケーキはチーズクリームをトッピング。

- ・ブロドポーク・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: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(アンコールレッスン) 「STAUB de やわらか煮豚」

お正月にもおすすめ、STAUBでやわらかい煮豚を作ります。スチーマーで蒸したもち米シウマイはこの季節にぴったり!餃と豆腐のスープは生姜をしきりきかせます。デザートはクリーミーな杏仁豆腐をどうぞ。

- ・STAUB de やわらか煮豚
- ・エビ入り、もち米シウマイ
- ・生姜たっぷり、餃と豆腐のスープ
- ・クリーミー杏仁豆腐



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

マンスリーテーブル⑤(アンコールレッスン) 「秋の和モダン」

ふんわり白胡麻豆腐をベースにした前菜はおもてなしにも。STAUBでほっくり焼いた里芋は主役級のおいしさ。カリッと焼いた茶蕎麦は洋風にアレンジ。デザートは優しい和の味わい。

- ・スマーカーサーモンと白胡麻のムース
- ・鶏肉と里芋の白味噌グラタン
- ・瓦蕎麦 ベーコンときのこバルサミコ
- ・ほうじ茶ティラミス



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

選べる
「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



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)



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 **12** DECEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	7
マンスリーテーブル① 「STAUBで華やぐクリスマス」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUBで華やぐクリスマス」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUBで華やぐクリスマス」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUBで華やぐクリスマス」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「中華おせち」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「中華おせち」 ・11:00	
8	9	10	11	12	13	14
マンスリーテーブル② 「中華おせち」 ・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ピストロ料理」 ・11:30	マンスリーテーブル③ 「ベーグル 基本編(手ごね)」 ・11:00		クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00		
15	16	17	18	19	20	21
マンスリーテーブル② 「中華おせち」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「中華おせち」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「中華おせち」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「STAUBで華やぐクリスマス」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUBで華やぐクリスマス」 ・11:00	
22	23	24	25	26	27	28
マンスリーテーブル① 「STAUBで華やぐクリスマス」 ・11:00		クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00	クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00	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」 ・11:00		
29	30	31				

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

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」

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:セザールサラダ(シーザーサラダ)
- ・メイン:白身魚のパピヨット(包み焼き)
- ・デザート:フォレノワール(チェリーとチョコレートのケーキ)



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 「STAUBで華やぐクリスマス」

STAUBで作るおもてなし料理をご紹介。前菜は、ホタテの旨味たっぷりの洋風茶碗蒸し。お肉の下処理がポイントのブランケットは、STAUBで素材の旨味を引き出します。相性抜群のマッシュルームライスを添えていただきます。ハーフテリーヌ型で作るチョコテリーヌはラム酒をきかせた大人味。

- ・豚肉のブランケット・ガーリックマッシュルームライス
- ・ホタテのフラン、サラダ仕立て・お手軽チョコレートテリーヌ



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



マンスリーテーブル② 「中華おせち」

新年に縁起の良いとされる食材を使い、冷めても美味しいメニューをご紹介。竹の皮に包んだ「ちまき」は、STAUBのスチーマーで蒸して旨味たっぷり、もちもち食感。卵を絡めて揚げ焼きにしたエビは、チリソースにしっかりと絡んでボリューミー。手早くできる野菜たっぷりの2品は、忙しい年末の作り置きにも。羊羹は持ち寄りにもおすすめ。

- ・豚肉と椎茸のちまき・エビのチリソース
- ・彩り野菜の黒酢炒め・海老味噌と葱の卵焼き・抹茶ココナツツ羊羹



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



マンスリーテーブル③(アンコールレッスン) 「ベーグル 基本編(手ごね)」

ベーグルの基本クラスが登場!ベーグルのこね方、具材の混ぜ込み、成形を学びます。ご試食は定番のスマーカーサーモンのサンドイッチとオレンジ&クリームチーズのディップをご紹介。ご自身で作ったベーグルのお持ち帰りつき。(お1人様/計4コお持ち帰り)

- ・プレーンベーグル(基本の成形)・シナモン&レーズンベーグル(具材の混ぜ込み)
- ・ベーグルサンド スモーカーサーモン&クリームチーズ オレンジ&クリチティップ
- ・キノコのマリネサラダ



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



クリスマススペシャル 「ローストチキン」



毎年大人気のローストチキンのクラスです。STAUBで焼くローストチキンは格別の美味しさ、肉汁を吸ったお野菜も美味しい付け合せになります。お1人様1羽お持ち帰りのスペシャルクラスです!
★チキンを入れる袋(36cm×23cmの楕円形の紙皿に入れてお持ち帰り)、ソース用の小さな密閉容器(50cc程度)をご持参下さい

・ローストチキン



定員: 4名
参加費: 7,150円
会員価格: 6,050円
時間: 3時間
(ご試食込み)

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」



食の専門学校レコードバンタン講師や飲食店のメニューー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: 6,060円
会員価格: 4,950円
時間: 2.5時間



レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF
(シャーピングレッスンのみ対象外)



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。