

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ビストロ料理」 ・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: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



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 x 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: 6,060円
会員価格: 4,950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
(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。

2026

1

JANUARY

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
マンスリーテーブル② 「STAUBで作る生姜メニュー」 ・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② 「STAUBで作る生姜メニュー」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「冬の北イタリア料理」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「冬の北イタリア料理」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「冬の北イタリア料理」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「冬の北イタリア料理」 ・11:00
19	20	21	22	23	24	25
マンスリーテーブル① 「冬の北イタリア料理」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「冬の北イタリア料理」 ・11:00	マンスリーテーブル⑤ 「STAUBでイタリアン」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「北欧家庭料理」 ・11:00		
26	27	28	29	30	31	
マンスリーテーブル④ 「STAUB de やわらか煮豚」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「STAUB de やわらか煮豚」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「STAUBで作る生姜メニュー」 ・11:00	シャーピングレッスン 「鎌田先生に学ぶ包丁研ぎ」 ・11:00 ・14:00			

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:タルト・フランベ
- ・メイン:ペアルヌ風牛肉のステーキ
- ・デザート:カーディナル・シュニッテン



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 「冬の北イタリア料理」

豚肉の煮込み「カッスーラ」はたっぷりのキャベツと煮込んだミラノの家庭の味。アンチョビの風味を生かしたソースは、香ばしく焼いた冬野菜と相性抜群。熱々でいただく白菜の包み焼きは冬にぴったり。ドルチェは切り分けた見た目も楽しく、プチギフトにもおすすめ。

- ・ミラノ風豚肉の煮込み・焼きバーニャカウダ
- ・白菜のクリーミーライスグラタン・チョコレートサラミ



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 「STAUBで作る生姜メニュー」

体も心も温まる生姜づくしの冬メニューです。混ぜ込みご飯は生姜の香りと辛味が食欲をそそります。春巻きはカリッとジューシー、クリミ味噌がアクセント。肉団子のスープは体の芯からポカポカに。デザートは、甘くスパイシーな生姜のケーキ。

- ・混ぜ込み生姜ご飯の素・豚肉と生姜、クリミ味噌の春巻き
- ・大きな肉団子とトロトロ白菜のスープ
- ・ジンジャーケーキ、ジンジャーアイシング



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: 舟曳

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) 「北欧家庭料理」

豚肉のロースト「フレスケスタイル」は、表面がカリッと香ばしく、ジューシーな味わい。スウェーデンで定番のグラタンは、ガーリックを効かせてやみつきの一品。セルクルで抜いたじがいもオーブン焼きは爽やかな万能ソースを合わせて。フルーツたっぷり、コーヒー風味のパウンドケーキは朝食にもおすすめ。

- ・デンマーク風豚肉のロースト・ヤンソンの誘惑
- ・ポテトのオーブン焼き サワークリームソース・りんごとバナナのケーキ



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) 「STAUB de やわらか煮豚」

STAUBを使い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!鰯と豆腐のスープは生姜をしつかりさせます。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、鰯と豆腐のスープ・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: 舟曳

まとめ割
対象

マンスリー テーブル⑤ (アンコール) 「STAUBでイタリアン」

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。温かいサラダは濃厚なチーズソースで。デザートは優しい風味のかぼちゃデザート。

- ・牛肉の赤ワイン煮込み・栗とポルチーニのリゾット・根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

シャーピングレッスン(包丁研ぎ教室) プレゼント! 「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: 6,050円
会員価格: 4,950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
(シャーピングレッスンのみ対象外)

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
(¥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。