

2026

1

JANUARY

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
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 八十川シェフのピストロ料理」 ・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
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 八十川シェフのピストロ料理」 ・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: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:船曳

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ゃ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
- ・ポテトのオープン焼き 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:船曳

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

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。

2026 2 FEBRUARY

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	
2	3	4	5	6	7	8
マンスリーテーブル② 「チエリーのガトーショコラ」 ・11:00 ・15:00		マンスリーテーブル① 「冬の中華」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「冬の中華」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「冬の中華」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「チエリーのガトーショコラ」 ・11:00 ・15:00	
9	10	11	12	13	14	15
ワークショップ 「STAUB入門『焼く』」 ・11:00	スペシャルクッキング クラス 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのピストロ料理」 ・11:30	マンスリーテーブル③ 「抹茶とホワイトチョコのチーズデザート」 ・11:00 ・15:00	マンスリーテーブル① 「冬の中華」 ・11:00	シャーピングレッスン 「手塚先生に学ぶ包丁研ぎ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「冬の中華」 ・11:00	
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

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：蕪のブランマンジェ
- ・メイン：魚とジャガイモ、キノコのパートブリック包み焼き
- ・デザート：イチゴジャムのクッキー



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② 「チエリーのガトーショコラ(ミニラムカンド付き)」

毎年恒例のミニラムカンド(グランブルー)付きレッスン!かわいいミニラムカンド(2,970円相当)に入れてお持ち帰り!今年は基本のガトーショコラにチエリーを入れた大人味。ご試食はバッラリーニフライパンで作ったオムライスにきのこのホワイトソースをかけていただきます。

- ・チエリーのガトーショコラ(1コご試食、2コ持ち帰り)
- ・オムライス、きのこのホワイトソースかけ
- ・紅茶ラテ



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

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少人数のクラスです。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1人で調理できるので、細かいコツも分かれています。

- ・豚肉のロースト(鍋の予熱・肉の焼き方)
- ・野菜のロースト(無水)
- ・おいしいご飯の炊き方



定員：4名
参加費：6,050円
会員価格：4,950円
時間：2.5時間
(ご試食込み)

マンスリーテーブル① 「冬の中華」

ふんわり蒸しあげた花巻は生地から手作り、お一人3つ包みます。STAUBでじっくり煮込んだ角煮はしっとりやわらか。鶏の旨味を引き出したコクのあるスープと、なめらか食感の温かいデザートは寒い季節にぴったりのメニューです。

- ・花巻・豚の角煮・鶏の白湯スープ
- ・中華風黒胡麻せんざい



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) 「抹茶とホワイトチョコのチーズデザート」

2023年開催のアンコールレッスン!ほのかなチーズの風味が抹茶とチョコを引き立てるデザートです。1人2個ミニラムカンド(グランブルー/2,970円相当)に入れてお持ち帰り!エッグパンで作るジューシーだし巻き卵サンド&フワフワ抹茶ラテのランチ付き!

- ・抹茶とホワイトチョコのチーズケーキ
- ・ジューシーだし巻き卵サンド
- ・抹茶ラテ



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



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。