

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: 舟曳

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: 舟曳



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。

2026 3 MARCH

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	
2	3	4	5	6	7	8
					マンスリーテーブル④ 「ベーグル 基本編 (手ごね)」 ・11:00	
9	10	11	12	13	14	15
マンスリーテーブル⑤ 「STAUBで華やか おもてなし」 ・11:00 ・11:30	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」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「ガレットでおもてな しランチ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「北欧家庭料理」 ・11:00		
16	17	18	19	20	21	22
マンスリーテーブル③ 「北欧家庭料理」 ・11:00				マンスリーテーブル② 「ガレットでおもてな しランチ」 ・11:00		
23	24	25	26	27	28	29
マンスリーテーブル② 「ガレットでおもてな しランチ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUB de 春の和食」 ・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		
30	31					
	マンスリーテーブル② 「ガレットでおもてな しランチ」 ・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:牡蠣のムニエル プロヴァンス風
- ・メイン:鶏モモ肉のコンフィ
- ・デザート:ココナッツのムース 莓のスープ仕立て



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 de 春の和食」

STAUBで炊いたお赤飯はふっくらもちもち。深いコクの醤油麹に漬け込んだ鶏肉はオープンでジューシーに焼き上げます。桜エビをいれて仕上げる粕汁は香ばしくまろやか。デザートは和洋組み合わせた新感覚ムース!

- ・お赤飯・鶏の照焼き 自家製醤油麹
- ・ささみと春野菜の粕汁・白あんとチーズのムース



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

まとめ割
対象

マンスリー テーブル② 「ガレットでおもてなしランチ」

そば粉のガレットはスマーカーサーモンやチーズをのせて華やかに。クラムチャウダーはアサリの下処理や旨味の引き出し方を学びます。色々な野菜で作るギリシア風マリネは、酸味が穏やかで箸休めにもピッタリ。デザートは爽やかな桃とアールグレイのゼリー。

- ・スマーカーサーモンのガレット・アサリのクラムチャウダー
- ・ギリシア風野菜のマリネ・桃と紅茶のテリーヌゼリー



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やがいもオープ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・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) 「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枚お持ち帰り)

- ・フレーンベーグル(基本の成形)
- ・シナモン&レーズン ベーグル(具材の混ぜ込み)
- ・スマーカーサーモンのベーグルサンド、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

マンスリー テーブル ⑤ (アンコール) 「STAUBで華やかおもてなし」

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、マッシュルームライスを添えていただきます。ハーフテリース型で作るショコラティヌは濃厚で大人味。

- ・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
- ・濃厚ショコラティヌ



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

選べる
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。