

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		1	2	3	4	5
			マンスリーテーブル④ 「ガレットでおもてなしランチ」 ・11:00	マンスリーテーブル⑤ 「STAUB de やわらか煮豚」 ・11:00	シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室) 「手塚先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方」 ・11:00	マンスリーテーブル⑤ 「STAUB de やわらか煮豚」 ・11:00
6	7	8	9	10	11	12
	マンスリーテーブル① 「スペインバルメニュー」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「スペインバルメニュー」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「スペインバルメニュー」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「スペインバルメニュー」 ・11:00
13	14	15	16	17	18	19
	マンスリーテーブル⑥ 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00			マンスリーテーブル④ 「ガレットでおもてなしランチ」 ・11:00		
20	21	22	23	24	25	26
	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① 「スペインバルメニュー」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	
27	28	29	30			
マンスリーテーブル⑥ 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「おうちで楽しむ台湾ごはん」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「スペインバルメニュー」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「おうちで楽しむ台湾ごはん」 ・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」

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:マグロのマリネ、春野菜のサラダ仕立て
メイン:イカのセトー風煮込み
デザート:スフレグラッセ



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
「スペインバルメニュー」

オリーブオイルを練り込んでたっぷり野菜をのせた伝統的な平焼きパンはさっくり食感、ご自身の分は自分で作ります。スパイスとナッツが隠し味のミートボールは本場のバルの味。丸めずに作る生ハムのコロケはたっぷりきのこで旨味たっぷり。フレッシュオレンジを使ったバスクチーズケーキは濃厚なのに後味爽やか!

・コカ(スペイン風ピザ)・アルボンティガス
・生ハムのスコップクロケッタ・オレンジバスクチーズケーキ



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②
「おうちで楽しむ台湾ごはん」

台湾定番料理を楽しむクラスです!ご飯が進むルーローンはお肉の下処理や味付けのコツを学びます。スープはふわり食感のワンタンスープ。外はこんがり、中はモチモチの大根餅にも挑戦!定番タピオカミルクティーはタピオカの茹で方がポイントです。

・ルーローン&煮卵
・やわらか食感のワンタンスープ
・もちもち大根餅
・タピオカミルクティー



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

まとめ割対象

マンスリーテーブル③ (アンコール)
「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。桜エビを入れて仕上げる粕汁は香ばしくまるやか。デザートは和洋組み合わせた新感覚ムース!

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



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④ (アンコール)
「ガレットでおもてなしランチ」

そば粉のガレットはスモーク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、酸味が穏やかで著休めにもピッタリ。デザートは爽やかな桃とアールグレイのゼリー。

・スモークサーモンのガレット(そば粉)
・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

まとめ割対象

マンスリーテーブル⑤ (アンコール)
「STAUB de やわらか煮豚」

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ュウマイは食感がポイント! 鱈と豆腐のスープは生姜をしっかりきかせます。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、もち米シュウマイ
・生姜たっぷり、鱈と豆腐のスープ
・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

まとめ割対象

マンスリーテーブル⑥ お持ち帰り
「10cmココットで作るクリームパン」

ラム酒の香る甘さ控えめのクリームパンを作ります。とっても美味しいカスタードクリームを手作りし、麵棒の使い方、包み方などパンの基礎も学びます。ご試食はSTAUBでササミのオイル蒸しを作り、パスタサラダに。(お1人様:1コご試食、2コお持ち帰り)

・10cmココットで作るクリームパン
・自家製カスタードクリーム
・STAUB de 鶏ササミのオイル蒸しサラダ




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

シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室) **「手塚先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方」** **プレゼント!**

食の専門学校レコール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: 6,050円
会員価格: 4,950円
時間: 2.5時間

選ぶプレゼント!

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)

公式HP 公式LINE



初参加割 レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF (シャープニ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。

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				1	2	3
				マンスリーテーブル② 「おうちで楽しむ台湾ごはん」 ・11:00		
4	5	6	7	8	9	10
マンスリーテーブル② 「おうちで楽しむ台湾ごはん」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00			マンスリーテーブル① 「初夏のカジュアルフレンチ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「初夏のカジュアルフレンチ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「初夏のカジュアルフレンチ」 ・11:00
11	12	13	14	15	16	17
		マンスリーテーブル① 「初夏のカジュアルフレンチ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「初夏のカジュアルフレンチ」 ・11:00			マンスリーテーブル② 「おうちで楽しむ台湾ごはん」 ・11:00
18	19	20	21	22	23	24
			マンスリーテーブル③ 「エスニック料理」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「エスニック料理」 ・11:00	シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室) 「鎌田先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方」 ・11:00 ・14:00	マンスリーテーブル③ 「エスニック料理」 ・11:00
25	26	27	28	29	30	31
	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④ 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00	マンスリーテーブル⑤ 「少しの手間で華やかランチ」 ・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」

地元の方々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/カツオのマリネ
- ・メイン/スペアリブのトマト煮込み
- ・デザート/フランナチュール(カスタードのタルト)



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
「初夏のカジュアルフレンチ」

メインのお肉は、フランスの伝統的な酸味が効いた「シャルキュティエールソース」をかけて仕上げます。ポタージュは季節の野菜をじっくり炒めて甘みを引き出します。さっぱりとした前菜とデザートは初夏の味わい。

- ・初鰹のタルタル
- ・アスパラのポタージュ
- ・豚ロースのポワレ
- ・メロンのジュレ
- ・ヨーグルトムース



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 (4月・5月共通メニュー)
「おうちで楽しむ台湾ごはん」

台湾定番料理を楽しむクラスです!ご飯が進むルーローハンはお肉の下処理や味付けのコツを学びます。スープはふんわり食感のワンタンスープ。外はこんがり中はモチモチの大根餅にも挑戦!定番タピオカミルクティーはタピオカの茹で方がポイントです。

- ・ルーローハン&煮卵
- ・やわらか食感のワンタンスープ
- ・もちもち大根餅
- ・タピオカミルクティー



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

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)
「エスニック料理」

定番のエスニックメニューをマスターしましょう!ジャスミンライスと合わせた鶏肉のガパオはあとをひく味わい、まるやかなココナッツミルクのスープと相性抜群。生春巻きは巻き方も丁寧にお伝えします。練乳と合わせたコーヒゼリーは食後にぴったり。

- ・ガパオライス
- ・ココナッツミルクカレーのスープ
- ・海老とアボカドの生春巻き
- ・ベトナム風コーヒゼリー



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：堀口

まとめ割対象

マンスリーテーブル④ (アンコール) お持ち帰り
「10cmココットで作るクリームパン」

ラム酒の香る甘さ控えめのクリームパンを作ります。とっても美味しいカスタードクリームを手作りし、麵棒の使い方、包み方などパンの基礎も学びます。ご試食はSTAUBでササミのオイル蒸しを作り、バスタサダに、バジルドレッシングでいただきます。(お1人様:1コご試食、2コお持ち帰り)

- ・大きなクリームパン
- ・手作りカスタードクリーム
- ・STAUBde鶏ササミのオイル蒸しサラダ、バジルドレッシング



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⑤ (アンコール)
「少しの手間で華やかランチ」

とろりチーズが美味しい、フレンチの定番「コルドンブルー」はオープンでヘルシーに、揚げ物のオープンを使った調理方法をご紹介します。生ハムのパテは手早くできるおいしい一品。ココットで焼くキッシュは、朝ごはんにもおすすめです。デザートは軽やかなムースをどうぞ。

- ・鶏肉のコルドンブルー(ハムチーズ包み、オープン揚げ)
- ・生ハムのパテ
- ・桃のムース
- ・10cmココット de 生地なしキッシュ




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

まとめ割対象

シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室) 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

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)



初参加割 レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF (シャープニ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。