

2024 3 MARCH

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				1	2	3
					マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・11:00
4	5	6	7	8	9	10
マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・11:00	スペシャルクッキング 「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 「カジュアルフレンチでおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「カジュアルフレンチでおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「カジュアルフレンチでおもてなし」 ・11:00	
11	12	13	14	15	16	17
	マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・11:00			マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・11:00	
18	19	20	21	22	23	24
マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・11:00		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」 ・11:00 ・14:00		
25	26	27	28	29	30	31
マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・11:00		発売記念スペシャルレッスン「cocotte ocean」 ・11:00	発売記念スペシャルレッスン「cocotte ocean」 ・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

発売記念スペシャルレッスン

「cocotte ocean」

STAUBとminä perhonenのコラボレーション新商品「cocotte ocean」を使って、オリジナルメニュー2品のほか、簡単に美味しくできる料理を作ります。ストウブが初めての方も安心してご参加いただけます。

- ・白身魚のブレゼ・春野菜のオムレット
- ・しっとり鶏むね肉のサラダ、レモンドレッシング
- ・アップルコンポート ティー



定員: 8名
参加費: 6,600円
会員価格: 5,500円
時間: 3時間
(ご試食込み)

特製リーフレット付
まとめ割対象

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」

大磯のフレンチビストロ「マチノアカリ」の八十川オーナーシェフをお招きしたレッスンです。サラダは基本のドレッシングとブルーチーズを使った応用もご紹介。メインは豚肉の火入れを学びます!大人気のキャラメルプリンもお楽しみに。(デモンストレーションクラス)

- ・前菜/アンティーブ(チコリ)のサラダ
- ・メイン/豚肩ロースのココット蒸し焼き、タケノコのパリグール仕立て(白ワイン煮)
- ・デザート/キャラメルプリン



定員: 10名
参加費: 7,700円
会員価格: 6,600円
時間: 3.5時間
(ご試食込み)



マンスリー テーブル①

「華やか和食のおもてなし」

STAUBでジューシーに焼き上げた豚肉はしっとり食感。スチーマーでふっくら蒸した春野菜は、ごまが香るディップと相性抜群。海老と鶏肉を包んだ湯葉巻きは、大葉の香りがアクセント。デザートは和の食材で濃厚プリン。

- ・塩麹漬け豚肩ロースのロースト
- ・春野菜の和風バニヤカウダ
- ・湯葉と蓮根の巻き揚げ・きなこと黒蜜のプリン



定員: 8名
参加費: 6,600円
会員価格: 5,500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

「シナモン香るアーモンドロール」

卵とバターの入ったしっとり生地に、アーモンドクリームを巻き込み18cmのストウブで焼き上げます。ブレンダーでこねるので初心者の方も安心!ご自身で作ったパンはお持ち帰り。ご試食は無水調理で野菜の旨みを引き出したスープのご紹介!

- ・シナモン香るアーモンドロール
- ・春キャベツと新じゃがのミルクスープ



定員: 6名
参加費: 6,600円
会員価格: 5,500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) 「カジュアルフレンチでおもてなし」

10cmココットで作るアッシュ・パルマンティエはフランスの家庭の味。作り置きできるリエットは持ち寄りパーティーにもおすすめです。さっぱりとしたタルタルはおもてなしにピッタリ。クレームダンジュはベリーソースでいただけます。

- ・アッシュ・パルマンティエ・豚肉のリエット
- ・サーモンとフレッシュハーブのタルタル・クレームダンジュ、ベリーソース



定員: 8名
参加費: 6,600円
会員価格: 5,500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(包丁研ぎ教室) 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!

23日(土)11:00/14:00



定員: 8名
参加費: 5,500円
会員価格: 4,400円
時間: 2時間



5回分のお値段で6回分受講できるお得なチケット
(¥27,500 税込)もございます。



レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF



※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。