

# 2023 3 MARCH

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					4	5
					マンスリー テーブル① 「春のイタリアン」 ・11:00	マンスリー テーブル① 「春のイタリアン」 ・11:00
6	7	8	9	10	11	12
マンスリー テーブル② 「STAUBを使いこなす洋食」 ・11:00	マンスリー テーブル② 「STAUBを使いこなす洋食」 ・11:00	マンスリー テーブル② 「STAUBを使いこなす洋食」 ・11:00	シャープニング レッスン 「鎌田先生に学ぶ包丁研ぎ」 ・11:00 ・14:00			
13	14	15	16	17	18	19
マンスリー テーブル④ 「STAUBカンパニュ」 ・11:00		マンスリー テーブル① 「春のイタリアン」 ・11:00	マンスリー テーブル① 「春のイタリアン」 ・11:00		マンスリー テーブル① 「春のイタリアン」 ・11:00	
20	21	22	23	24	25	26
マンスリー テーブル② 「STAUBを使いこなす洋食」 ・11:00	マンスリー テーブル④ 「STAUBカンパニュ」 ・11:00	マンスリー テーブル② 「STAUBを使いこなす洋食」 ・11:00	マンスリー テーブル② 「STAUBを使いこなす洋食」 ・11:00			
27	28	29	30	31		
マンスリー テーブル③ 「エスニック定食」 ・11:00	マンスリー テーブル③ 「エスニック定食」 ・11:00	マンスリー テーブル③ 「エスニック定食」 ・11:00	マンスリー テーブル① 「春のイタリアン」 ・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



公式HP 公式LINE

## 今月のクッキングクラスのご案内

### マンスリー テーブル① 「春のイタリアン」

- ホタルイカの旨味がたっぷり絡んだパスタは、ほろにがい菜の花と相性抜群! カツレツは油少なめでカリッと仕上げます。ジェノベーゼソースは温度管理がポイント。デザートはアレンジ自在!
- ・菜の花とホタルイカのペペロンチーノ
  - ・ミラノ風ポークカツレツ
  - ・じゃがいものムース ジェノベーゼソース
  - ・カッサータ風アイス



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 2時間～  
担当: 堀口

まとめ割  
対象

### マンスリー テーブル② 「STAUBを使いこなす洋食」

- STAUB初心者さんには特におすすめのクラスです! STAUBで素材の旨味の引き出し方、無水蒸しの方法をご紹介! オムレツは10cmココットでお手軽に。プリンはSTAUBの余熱を使った調理法です。
- ・ビーフストロガノフ
  - ・10cmココット de オムレツ、鮭クリームソース
  - ・季節野菜のオイル蒸し、食べる人参ドレッシング
  - ・シナモン風味のプリン、生姜ジャム添え



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 2時間～  
担当: 船曳

まとめ割  
対象

### マンスリー テーブル③ (3月・4月共通メニュー) 「エスニック定食」

- 鶏胸肉で作るガパオライスは炒め方がポイント! スパイス香るまるやかなスープと相性抜群。生春巻きは下準備でワンランクアップの仕上がりに。濃厚なコーヒーで作るデザートは食後にぴったり。
- ・ガパオライス
  - ・ココナッツミルクカレーのスープ
  - ・豚肉とエビの生春巻き
  - ・ベトナム風コーヒーゼリー



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 2時間～  
担当: 堀口

まとめ割  
対象

### マンスリー テーブル④ (アンコールレッスン) 「STAUBカンパニュ」

- ココットでカンパニュを焼いてみませんか? ブレンダーでこねるので初心者の方にもオススメ! ご自分で作ったパンはお持ち帰り。低温調理器の使い方もご紹介します。タルティーヌのランチ付き。
- ・カンパニュ
  - ・タルティーヌ2種(低温調理チキンのきのこソース/林檎&クリームチーズのキャラメルソースかけ)
  - ・ブレンダーde簡単コーンスープ



定員: 6名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 2時間～  
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) 「鎌田先生に学ぶ包丁研ぎ」

- 合羽橋で100年続く包丁専門店の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。受講のお客様には¥5,500の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!
- ・11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～

選べる  
プレゼント

初参加割

レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF

まとめ割  
対象

マークの付いたクッキングクラスを6回分まとめて申し込むと最大11,000円お得になるキャンペーンです。

※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。

2023 **4** APRIL

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
マンスリー テーブル① 「春のフレンチ、ブイヤベース」 ・11:00	マンスリー テーブル① 「春のフレンチ、ブイヤベース」 ・11:00			シャーピング (包丁研ぎ教室) 「プロに学ぶ包丁研ぎ・切り方(初級) ・11:00		
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
マンスリー テーブル② 「台湾料理」 ・11:00	マンスリー テーブル② 「台湾料理」 ・11:00	ワークショップ 「ストウブ入門」 ・11:00	マンスリー テーブル③ 「エスニック定食」 ・11:00	マンスリー テーブル③ 「エスニック定食」 ・11:00		
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>
マンスリー テーブル④ 「STAUBカンパニュ」 ・11:00	マンスリー テーブル④ 「STAUBカンパニュ」 ・11:00		マンスリー テーブル② 「台湾料理」 ・11:00	マンスリー テーブル② 「台湾料理」 ・11:00		
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
マンスリー テーブル② 「台湾料理」 ・11:00	マンスリー テーブル② 「台湾料理」 ・11:00		マンスリー テーブル① 「春のフレンチ、ブイヤベース」 ・11:00	マンスリー テーブル① 「春のフレンチ、ブイヤベース」 ・11:00	マンスリー テーブル① 「春のフレンチ、ブイヤベース」 ・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



# 今月のクッキングクラスのご案内

## マンスリー テーブル① 「春のフレンチ、ブイヤベース」

旬のアサリを使ったブイヤベースは魚介の旨味たっぷり!ハーフテリーヌ型を使ったテリーヌはおもてなしに。お豆のマリネはマスターでさっぱりと。コンポートから作るソルベは爽やかなデザート。

- ・ブイヤベース、ガーリックトースト添え
- ・ジャガイモとベーコンのテリーヌ、サラダ仕立て
- ・豆のマスタードマリネ
- ・バナナップルとミントのソルベ



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 2時間～  
担当: 船曳

## マンスリー テーブル② 「台湾料理」

まぜそばは台湾ミンチとたっぷりの薑味を混ぜていただく後をひく味わい。下味に漬け込んだカツは台湾でおなじみの香り。ゆで鶏は余熱調理でしっとりと。朝食に定番のスープはほっとする優しい味わい。

- ・まぜそば
- ・パイケー(台湾風カツ)
- ・茹で鶏のサラダ
- ・シェントウジャン(豆乳スープ)



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 2時間～  
担当: 堀口



## マンスリー テーブル③ (3月・4月共通メニュー) 「エスニック定食」

鶏胸肉で作るガパオライスは炒め方がポイント!スパイス香るまるやかなスープと相性抜群。生春巻きは下準備でワンランクアップの仕上がりに。濃厚なコーヒーで作るデザートは食後にぴったり。

- ・ガパオライス
- ・ココナッツミルクカレーのスープ
- ・豚肉とエビの生春巻き
- ・ベトナム風コーヒーゼリー



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 2時間～  
担当: 堀口

## マンスリー テーブル④ (アンコールレッスン) 「STAUBカンパニュ」

ココットでカンパニュを焼いてみませんか?ブレンダーでこねるので初心者の方にもオススメ!ご自分で作ったパンはお持ち帰り。低温調理器の使い方もご紹介します。タルティーヌのランチ付き。

- ・カンパニュ
- ・タルティーヌ2種(低温調理チキンのきのこソース/林檎&クリームチーズのキャラメルソースかけ)
- ・ブレンダーde簡単コーンスープ



定員: 6名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 2時間～  
担当: 船曳



## ワークショップ 「ストウブ入門」

新クラス

「ストウブを使いこなせるか心配」そんな方向けのレッスンが登場!重曹洗浄やシーズニングなどの普段のお手入れ方法、無水調理のポイント、そしておいしいご飯の炊き方などを丁寧にご紹介します。これを受けければストウブを使いこなせること間違いない!

- ・無水ポークカレー
- ・おいしいご飯の炊き方
- ・無水調理の柔らかチキンサラダ



定員: 6名  
参加費: 5,500円  
会員価格: 4,400円  
時間: 2時間～  
担当: 船曳

## シャーピング(包丁研ぎ教室) 「プロに学ぶ包丁研ぎ・切り方(初級)」



丁寧に包丁研ぎを学んだ後、包丁の扱い方や切り方も学べるレッスンです!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!

・8日(土) 11:00



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

マークの付いたクッキングクラスを6回分まとめて申し込むと最大11,000円お得になるキャンペーンです。



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。