

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1
2	3	4	5	6	7	8
					アンコールレッスン1 「STAUBカンパーニュ」 ・11:00	The STAUB レッスン 基本の3講座「焼く」 ・11:00 ・15:00
9	10	11	12	13	14	15
	アンコールレッスン1 「STAUBカンパーニュ」 ・11:00	アンコールレッスン1 「STAUBカンパーニュ」 ・11:00		アンコールレッスン2 「韓国料理」 ・11:00	シャープニング クラス 「プロに学ぶ包丁研ぎのレッスン」 ・11:00 ・14:00	アンコールレッスン2 「韓国料理」 ・11:00
16	17	18	19	20	21	22
	ワークショップ 「冬のあったか中華」 ・11:00			マスタークッキング 「北欧料理」 ・11:00	マスタークッキング 「北欧料理」 ・11:00	マスタークッキング 「北欧料理」 ・11:00
23	24	25	26	27	28	29
			ワークショップ 「冬のあったか中華」 ・11:00	ワークショップ 「冬のあったか中華」 ・11:00	ワークショップ 「冬のあったか中華」 ・11:00	
30	31					
	マスタークッキング 「北欧料理」 ・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>
*現在、オンライン予約は元町店のみのサービスとなります。

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

マスタークッキング 「北欧料理」

STAUBで焼き上げるローストポークはハーブ使いがポイント。甘酸っぱいキャベツの付け合わせと相性抜群。じゃがいものグラタンはアンチョビを効かせて。デザートはミルクフォーマーで作るホットココア付き!

- ・デンマーク風豚肉のロースト
- ・紫キャベツとりんごの蒸し煮
- ・ヤンソンの誘惑(じゃがいものグラタン)
- ・ブルーベリーのパイ



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

ワークショップ 「冬のあったか中華」

寒い季節にピッタリの肉まん、あんまん!もちフワ食感の皮は、ブレンダーで簡単に。STAUBのスチーマーが大活躍。具沢山のサンラータンやムーシューロウは、定番料理になること間違いなし!

- ・皮から作る肉まん、黒ゴマあんまん
- ・きのこ豆腐の具沢山サンラータン
- ・木耳、アスパラの卵炒め(ムーシューロウ)
- ・即席白菜のピクルス



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

アンコールレッスン1 ENFINIGY 「STAUBカンパーニュ」

お持ち帰り

ココットでカンパー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!ご自身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。

- ・カンパーニュ
- ・タルティーヌ2種(低温調理チキンのマッシュルームソース/林檎のキャラメリゼとクリームチーズ)



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

アンコールレッスン2 「韓国家庭料理」

ザクザクの衣に甘辛いタレをたっぷり絡めたヤンニョムチキンはとろりと煮たわかめスープとご一緒に。ほっとする味わいの黒ごまおかゆと韓国伝統の薬膳デザートは一度食べたら病みつきに。

- ・ヤンニョムチキン
- ・黒ごまのおかゆ
- ・牛肉と生わかめのスープ
- ・スジョンガ(干し柿の薬膳デザート)



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

The STAUB レッスン 基本の3講座「焼く」

STAUBの基本的な使い方、お手入れ方法を学ぶクラスです。購入前に試してみたい方にもおすすめ!メインとご飯はご自身の分を1人で調理できるので、細かいコツも分かります。今回はSTAUBで焼く時のポイントをご紹介します!

- ・ポークソテー
- ・ジャガイモと人参のロースト(無水)
- ・美味しいご飯の炊き方



定員：4名
参加費：6,600円
会員価格：5,500円
時間：2時間～

ご紹介対象

まとめ割対象

シャープニングレッスン 「プロに学ぶ包丁研ぎのレッスン」

包丁について学んだ後、ご自身の手で包丁を蘇らせませす。参加者にはツヴィリング純正の砥石をプレゼント!

・14日(土)11:00/14:00



定員：8名
参加費：6,600円
会員価格：5,500円
時間：2時間～

ご紹介キャンペーン対象

ご紹介者さま：参加費1,000円OFF
ご新規さま：初回限定1,000円でご参加いただけます。

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	4	5
			ワークショップ 「抹茶とホワイトチョコの チーズデザート」 ・11:00	マンスリーテーブル② アンコール 「冬のあったか中華」 ・11:00	マンスリーテーブル② アンコール 「冬のあったか中華」 ・11:00	ワークショップ 「抹茶とホワイトチョコの チーズデザート」 ・11:00
6	7	8	9	10	11	12
	マンスリーテーブル① 「バレンタインのお もてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「バレンタインのお もてなし」 ・11:00	The STAUB レッスン 基本の3講座「煮る」 ・11:00 ・15:00		マンスリーテーブル① 「バレンタインのお もてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「バレンタインのお もてなし」 ・11:00
13	14	15	16	17	18	19
マンスリーテーブル① 「バレンタインのお もてなし」 ・11:00	ワークショップ 「抹茶とホワイトチョコの チーズデザート」 ・11:00					
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>
*現在、オンライン予約は元町店のみのサービスとなります。

お問い合わせ 045-228-7945 (直通) 045-228-7500 (店舗)



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 「バレンタインのおもてなし」

STAUBで焼くしっとりジューシーなハンバーグは濃厚なクリームソースを絡めて、パセリライスとの相性は抜群!とろ〜りとろける卵のサラダはカリカリベーコンをのせて。さくさくクッキーはプチギフトにもおすすめ。

- ・チーズハンバーグ マスタードクリームソース
- ・バターパセリライス ・ポーチドエッグのシーザーサラダ ・スノーボールクッキー



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

ワークショップ バレンタイン 「抹茶とホワイトチョコのチーズデザート」

毎年恒例のプレゼント付きレッスン! 今年は、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：5,500円
会員価格：4,400円
時 間：2時間～
担 当：船曳

お持ち帰り

マンスリーテーブル② (アンコールレッスン) 「冬のあったか中華」

寒い季節にピッタリな肉まん、あんまん。もちフワ食感の皮は、ブレンダーで簡単に。STAUBのスチーマーが大活躍。具沢山のサンラータンやムーシューロウは、定番料理になること間違いなし!

- ・皮から作る肉まん、黒ゴマあんまん ・きのこ豆腐のサンラータン ・木耳、アスパラの卵炒め (ムーシューロウ) ・即席白菜のピクルス



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

The STAUB レッスン 基本の3講座 ※リニューアル予定

STAUBの基本的な使い方、お手入れ方法を学ぶクラスです。購入前に試してみたい方にもおすすめ! メインとご飯はご自身の分を1人で調理できるので、細かいコツも分かります。

- ・牛肉のトマト煮込み(無水)
- ・野菜のミルクスープ
- ・玄米の炊き方



定 員：4名
参加費：5,500円
会員価格：4,400円
時 間：2時間～

まとめ割
対象

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。