

2023 5 MAY

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	7
		マンスリーテーブル④ 「エスニック定食」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「初夏の九州ごはん」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「スパイスを使いこなそう！」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「スパイスを使いこなそう！」 ・11:00
8	9	10	11	12	13	14
マンスリーテーブル② 「スパイスを使いこなそう！」 ・11:00	スペシャルクッキング 「マチノアカリ八十川、 シェフのフレンチビストロ料理」 ・11:30	マンスリーテーブル⑥ 「STAUB カンパニュ」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「イタリアンのおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「イタリアンのおもてなし」 ・11:00	
15	16	17	18	19	20	21
マンスリーテーブル① 「イタリアンのおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「スパイスを使いこなそう！」 ・11:00					
22	23	24	25	26	27	28
マンスリーテーブル① 「イタリアンのおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「イタリアンのおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「イタリアンのおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル⑤ 「春のフレンチ、ブイヤベース」 ・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		
29	30	31				
	マンスリーテーブル② 「スパイスを使いこなそう！」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「スパイスを使いこなそう！」 ・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

スペシャルレッスン 「マチノアカリ 八十川シェフの フレンチビストロ料理」



大磯のビストロ マチノアカリ 八十川
シェフのメニュー
・小ヤリイカのサラダ アンチョビドレッシング
・白身魚のロースト ウィーン風
・クレームブリュレ スクレサレ

定員：8名
参加費：7,700円
会員価格：6,600円
時間：3時間～

マンスリーテーブル① 「イタリアンのおもてなし」



ミニサイズがかわいい4種のチーズは、ストウブで焼くとふっくらもちもちに。カチャトーラは素材の旨味をぎゅっと濃縮。サラダ感覚のさっぱりカッペリーニは、これからの季節にぴったり。スパイス入りのオレンジティーは夏におすすめ。
・10cmココットで作るクワトロ・フォルマッジ
・カチャトーラ
・ツナとマリネ野菜のカッペリーニ
・オレンジティー

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② 「スパイスを使いこなそう！」



身近なスパイスを使ったレシピのご紹介！流行りの
ビリヤニにはヨーグルトソースと相性抜群。作り置きに
便利なタンドリーチキン＆エビ。春巻きの皮で作るサ
モサはサクサク食感。チャシロップも手作りします。
・チキンビリヤニ(印度の焼き込みご飯)、ヨーグルトソース
・タンドリーチキン＆シュリンプ
・春巻きの皮でサクサク、サモサ
・自家製チャシロップ de チャイ

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

マンスリーテーブル④(アンコール) 「エスニック定食」



鶏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⑥(アンコール) 「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。
・カンパニュ・タルティーヌ2種
(低温調理チキンのさのこソース/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

マンスリーテーブル⑤(アンコール) 「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
ぱり！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ドでさっぱりと。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
まとめ割対象

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」



合羽橋で100年続く包丁専門店の3
代目オーナー鎌田春一先生が、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！
・27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。

2023 6 JUNE

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
					マンスリーテーブル⑥ 「STAUB カンパニュ」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「南仏料理でおもてなし」 ・11:00
5	6	7	8	9	10	11
マンスリーテーブル② 「南仏料理でおもてなし」 ・11:00	スペシャルクッキング 「マチノアカリ八十川、 シェフのフレンチビ ストロ料理」 ・11:30		マンスリーテーブル③ 「初夏の九州ごはん」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「初夏の九州ごはん」 ・11:00	シャーピングレッスン(包丁研ぎ教室) 「プロに学ぶ包丁研ぎ・切り方(初級)」 ・11:00	
12	13	14	15	16	17	18
マンスリーテーブル② 「南仏料理でおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUBで作る中華」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUBで作る中華」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUBで作る中華」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUBで作る中華」 ・11:00		
19	20	21	22	23	24	25
	マンスリーテーブル① 「STAUBで作る中華」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「STAUBで作る中華」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUBで作る中華」 ・11:00		
26	27	28	29	30		
マンスリーテーブル⑤ 「ブイヤベース」 ・11:00	マンスリーテーブル⑤ 「ブイヤベース」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「野菜たっぷり!ベトナム料理」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「野菜たっぷり!ベトナム料理」 ・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>

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

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、ビストロ料理をご紹介していただきます。デモンストレーションのクラスになります。
 ・トマトのファルシ・アボカドのスープ仕立て
 ・クスクス・アラメゾン
 ・フランボワーズのムース

定員：8名
参加費：7,700円
会員価格：6,600円
時間：2.5時間～

マンスリー テーブル① 「STAUBで作る中華」



- 辛くない麻婆豆腐は干し椎茸の旨味を利かせて。パラッと仕上げたチャーハンは、低温調理のしつとり焼き豚がアクセント。ホタテの冷菜は蒸し暑い時期におすすめ。黒胡麻が香るプリンは食後にぴったり。
 ・鶏塩麻婆豆腐
 ・焼き豚チャーハン
 ・ホタテと胡瓜の冷菜
 ・黒胡麻プリン

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②(アコールレッスン) 「南仏料理でおもてなし」



- STAUBを使った初夏らしい煮込み料理をご紹介。トウモロコシのムースや低温調理器で作った自家製ツナのニース風サラダはおもてなしにも、濃厚&爽やかなデザートもお楽しみに。低温調理器の使い方も丁寧にお伝えします！
 ・豚肉のプロバンス風煮込み
 ・トウモロコシのムース
 ・自家製ツナのニース風サラダ
 ・オレンジショコラプリン

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④(アコールレッスン) 「野菜たっぷり!ベトナム料理」



- STAUBで素材の旨味を引き出したスープをフォーに。スペアリブはご飯にもお酒にも合う一品です！STAUBで蒸し焼きにしたナスは、さっぱりサラダに仕立てます。デザートは爽やかなジャスミン茶ゼリー、ジャスミン茶シロップも作ります！
 ・鶏肉のフォー・ベトナム風スペアリブ
 ・焼きナスとひき肉のサラダ
 ・ライチのジャスミン茶ゼリー、ジャスミン茶シロップ

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

マンスリー テーブル⑥(アコール) 「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。
 ・カンパニュ・タルティーヌ2種
 (低温調理チキンのさのこソース/林檎&クリームチーズのキャラメルソースがけ)
 ・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



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⑤(アコールレッスン) 「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！ハーフテリース型を使ったテリースはおもてなしに。お豆のマリネはマスタードでさっぱりと。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ス、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



選べる
プレゼント

シャーピングレッスン(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！

・11日(日)11:00

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。