

| 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 カンパーニュ」 ・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」 ・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

公式HP



公式LINE



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種のチーズピザは、ストウプ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! 流行りのピリヤニ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。チャイシロップも手作ります。

- ・チキンピリヤニ(インドの炊き込みご飯)、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
- ・自家製チャイシロップ 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③ (5月・6月共通) 「初夏の九州ごはん」

黒酢でさっぱりチキン南蛮は、お肉の下処理がポイント。アジの干物と麦味噌を使った冷や汁は、蒸し暑い時期にさらっと食べやすい。食感を活かしたナムルは作り置きにも。ストウプで蒸したさつまいもは冷やしてもGOOD!

- ・チキン南蛮
- ・冷や汁
- ・柚子胡椒のナムルサラダ
- ・冷やし焼き芋 アイス添え



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

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。濃厚なコーヒード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ドゼリー



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
- ・パイ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

マンスリー テーブル⑥ (アンコール) 「STAUBカンパーニュ」

ココットでカンパーニュを焼いてみませんか? プ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。タルティエヌのランチ付き。

- ・カンパーニュ ・タルティエヌ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がけ)
- ・ブレンダーde簡単コンスーブ



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 カンパーニユ」 ・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 | シャープニングレッスン(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 | |
| 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

公式HP



公式LINE



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・アヴォ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」

辛い麻婆豆腐は干し椎茸の旨味を利かせて。パッと仕上げたチャーハンは、低温調理のしっ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

まとめ割対象

マンスリー テーブル② (アンコールレッスン)
「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します。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

まとめ割対象

マンスリー テーブル③ (5月・6月共通)
「初夏の九州ごはん」

黒酢でさっぱりチキン南蛮は、お肉の下処理がポイント。アジの干物と麦味噌を使った冷や汁は、蒸し暑い時期にさっぱりと食べやすい。食感を活かしたナムルは作り置きにも。ストウブで蒸したさつまいもは冷やしてもGOOD!

- ・チキン南蛮
- ・冷や汁
- ・柚子胡椒のナムルサラダ
- ・冷やし焼き芋
- ・アイス添え



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

まとめ割対象

マンスリー テーブル⑤ (アンコールレッスン)
「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
- ・パイ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

マンスリー テーブル⑥ (アンコール)
「STAUBカンパーニユ」

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

- ・カンパーニユ
- ・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がけ)
- ・プレnder-de簡単コンスープ



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)
「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!

・11日(日)11:00



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。