

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	
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。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

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。スペアリブはご飯で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
 ・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

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。タルティースのランチ付き。
 ・カンパニュ・タルティース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

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～

初参加割
レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF

まとめて割
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。

選べる
プレゼント



※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 **7** JULY

今月のクッキングクラスのご案内

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
					マンスリー・テーブル③ 「九州ごはん」 ・11:00	
3	4	5	6	7	8	9
マンスリー・テーブル③ 「九州ごはん」 ・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① 「夏のおもてなし洋 食」 ・11:00	マンスリー・テーブル① 「夏のおもてなし洋 食」 ・11:00	
10	11	12	13	14	15	16
	マンスリー・テーブル② 「タイ料理」 ・11:00	マンスリー・テーブル② 「タイ料理」 ・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	マンスリー・テーブル② 「タイ料理」 ・11:00	
17	18	19	20	21	22	23
マンスリー・テーブル② 「タイ料理」 ・11:00	マンスリー・テーブル② 「タイ料理」 ・11:00		マンスリー・テーブル② 「タイ料理」 ・11:00	マンスリー・テーブル⑤ 「STAUBカンパー ニユ」 ・11:00		
24	25	26	27	28	29	30
マンスリー・テーブル① 「夏のおもてなし洋 食」 ・11:00	マンスリー・テーブル① 「夏のおもてなし洋 食」 ・11:00	マンスリー・テーブル① 「夏のおもてなし洋 食」 ・11:00	マンスリー・テーブル④ 「基本の食パン」 ・11:00			
31						

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

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。
- ・前菜/ピザラディエール
- ・メイン/ブレ・プロヴァンサル(鶏モモ肉のプロヴァンス風煮込み)
- ・デザート/ベッシュ・メルバ(メルバ焼人の桃のコンポート)

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 「夏のおもてなし洋食」



- チキンの旨味を夏野菜にたっぷり吸わせたポットローストは、タイムの香りでさっぱりと、夏にぴったりのディップを添えたフリットはおつまみにもおすすめ。ピーマンの中にはオリーブごはんをぎゅっと詰めて10cmコットで焼き上げます。フレッシュなスイカのデザートは夏の味わい。
- ・チキンとパンのポットロースト
 - ・メカジキと枝豆のフリット サワークリームディップ
 - ・ピーマンのオリーブライスファルシ
 - ・スイカのブランマンジェ

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 「タイ料理」



- トムヤムクンは身近な材料で本場の味に仕上げます。ドライアイスの香りとココナッツミルクが濃厚なマッサマンカレーは市販のペース特を使い、より美味しい作る方法を紹介! シュリンプトーストはパゲットで楽しい食感。冷たいココナッツ汁粉は餡のやさしい甘さ。
- ・トムヤムクン
 - ・マッサマンカレー&ジャスミンライス
 - ・パゲットde シュリンプトースト
 - ・ココナッツ汁粉

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(アンコールレッスン) 「ハーフティース型で作る基本の食パン」



- ハーフティース型を使った食パンを紹介。ブレンダーでこねるので、パン作り初心者の方も安心。ご自身で作った食パンのお持ち帰り付き。ご試食にはサーモン＆アボカドのクロックムッシュやポタージュスープもあります。
- ・基本の食パン
 - ・サーモンとアボカドのクロックムッシュ
 - ・濃厚カボチャのポタージュ

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

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!

・15日(土)11:00/14:00



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：5,500円
会員価格：4,400円
時間：2時間～

初参加割
まとめ割
対象

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。



選べる
プレゼント