

# 2023 9 SEPTEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				1	2	3
				マンスリー・テーブル② 「たっぷりチーズの フロマージュパン」 ・11:00	マンスリー・テーブル② 「たっぷりチーズの フロマージュパン」 ・11:00	
4	5	6	7	8	9	10
マンスリー・テーブル② 「たっぷりチーズの フロマージュパン」 ・11:00	スペシャルクッキング 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビストロ料理」 ・11:30	マンスリー・テーブル② 「パテ・ド・カンパー ニユ」 ・11:00	マンスリー・テーブル① 「パテ・ド・カンパー ニユ」 ・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① 「パテ・ド・カンパー ニユ」 ・11:00	
11	12	13	14	15	16	17
マンスリー・テーブル① 「パテ・ド・カンパー ニユ」 ・11:00	マンスリー・テーブル① 「パテ・ド・カンパー ニユ」 ・11:00					
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	
				マンスリー・テーブル① 「パテ・ド・カンパー ニユ」 ・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による、ビストロメニューの人気レッスンです！ぜひプロの味と技をお楽しみ下さい。デモンストレーションのクラスになります。

- ・前菜/南仏風パブリカのマリネ
- ・メイン/ムサカ・デセール/イチジクのファーブルトン



定 員：10名  
参加費：7,700円  
会員価格：6,600円  
時 間：3.5時間  
(ご試食込み)

### マンスリー テーブル①

#### 「パテ・ド・カンパー尼ユ」

ハーフテリーヌ型でしっとり焼き上げるパテ・ド・カンパー尼ユはパーティーに大活躍！

カルボナーラソースを上手に仕上げるコツもお伝えします。きのこのマリネとコンポートは、パテと相性抜群！

- ・パテ・ド・カンパー尼ユ
- ・タリアテッレ カルボナーラソース
- ・数種のきのこのビネガーマリネ・りんごの赤ワインコンポート



定 員：8名  
参加費：6,600円  
会員価格：5,500円  
時 間：3時間  
(ご試食込み)  
担 当：堀口

まとめ割  
対象



### シャーピングレッスン

#### 「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ます。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！

・9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：2.5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。

# 2023 10 OCTOBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1 マンスリー テーブル④ 「たっぷりチーズの フロマージュパン」 ・11:00	
2	3 マンスリー テーブル② 「秋の中華」 ・11:00	4 マンスリー テーブル② 「秋の中華」 ・11:00	5 マンスリー テーブル① 「STAUB de パエ リア」 ・11:00	6	7 マンスリー テーブル② 「STAUB de パエ リア」 ・11:00	8
9 マンスリー テーブル① 「STAUB de パエ リア」 ・11:00	10 マンスリー テーブル④ 「たっぷりチーズの フロマージュパン」 ・11:00	11 スペシャルクッキング 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビ ストロ料理」 ・11:30	12 マンスリー テーブル② 「秋の中華」 ・11:00	13 シャーブニングレッ スン(包丁研ぎ教室) 「手塚先生に学ぶ包丁 研ぎ&切り方(初級)」 ・11:00	14 15	
16	17 マンスリー テーブル③ 「郷土料理・北海道」 ・11:00	18 マンスリー テーブル③ 「郷土料理・北海道」 ・11:00	19 マンスリー テーブル③ 「郷土料理・北海道」 ・11:00	20 21 22		
23 マンスリー テーブル① 「STAUB de パエ リア」 ・11:00	24 マンスリー テーブル① 「STAUB de パエ リア」 ・11:00	25 マンスリー テーブル① 「STAUB de パエ リア」 ・11:00	26 マンスリー テーブル② 「秋の中華」 ・11:00	27 マンスリー テーブル② 「秋の中華」 ・11:00	28 29	
30 マンスリー テーブル⑤ 「ハーフテリーヌ型で 作る基本の食パン」 ・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

## 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ての、デモンストレーションのレッスンです。前菜はテリーヌ型を使った旬の里芋テリーヌ。メインはソーセージの具をキャベツで包み、キノコとブイヨンで蒸し焼きにします。デザートは洋梨に温かいショコソースをかけていただきます。

- ・前菜/里芋のテリーヌ
- ・メイン/シーフォルシ(フランス版ロールキャベツ)
- ・デザート/ベルエレーヌ(洋梨のコンポート)



定員: 10名  
参加費: 7,700円  
会員価格: 6,600円  
時間: 3.5時間 (ご試食込み)

### マンスリー テーブル① 「STAUB de パエリア」

STAUBフライパンでミックスパエリアを作ります! フラメンカエッグはトマトソースに野菜と卵を入れ10cmココットがピッタリ! マリネした豚肉はピンチオス仕立てで。デザートはアガードで固めてふるふる食感に。

- ・ミックスパエリア
- ・フラメンカエッグ(トマトソース・野菜・卵)
- ・豚肉のスパイスマリネ焼き
- ・丸ごとオレンジゼリー



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間 (ご試食込み)  
担当: 舟曳

### マンスリー テーブル② 「秋の中華」

STAUBで炊いたモチモチ食感のおこわは秋の味覚! STAUBのスチーマーで蒸し上げたしゅうまいは旨味たっぷり。鶏のチリソースは秋野菜の食感がアクセント。デザートは、シナモン風味のなめらか焼きプリン。

- ・中華おこわ(豚肉・銀杏・椎茸)
- ・豚肉と海老の花しゅうまい
- ・鶏と秋野菜のチリソース
- ・かぼちゃの焼きプリン



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間 (ご試食込み)  
担当: 堀口

### マンスリー テーブル③

#### 10月(平日開催)・11月(休日開催)共通メニュー 「郷土料理・北海道」

旬の秋鮭が入った石狩鍋は、味噌とバターのコクで豊かな風味。釧路名物の甘辛タレを絡めた唐揚げ「ザンギ」は食べごたえ抜群! 札幌名物のたっぷり野菜が美味しいラーメンサラダはアレンジ自在。いともちはおやつにどうぞ。

- ・具沢山! 石狩鍋・サンギ(鶏の唐揚げ)
- ・野菜たっぷりラーメンサラダ
- ・チーズももち



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間 (ご試食込み)  
担当: 堀口

### マンスリー テーブル⑤ (アンコールレッスン) 「ハーフテリーヌ型で作る基本の食パン」

ハーフテリーヌ型を使った食パンをご紹介。ブレンダーでこねるので、パン作り初心の方も安心。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とアボカドのクロックムッシュやポタージュスープも作ります。

- ・基本の食パン
- ・サーモンとアボカドのクロックムッシュ
- ・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: 3時間 (ご試食込み)  
担当: 舟曳

### シャーブニングレッスン(包丁研ぎ教室) 「手塚先生に学ぶ包丁研ぎ&切り方(初級)」

食の専門学校レコールパンタン講師や飲食店のメニュー・アドバイザーを務める手塚和久先生の「包丁研ぎと基本の切り方」レッスン! 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ブニングアイテムをプレゼント!



定員: 8名  
参加費: 5,500円  
会員価格: 4,400円  
時間: 2.5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。

※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。