

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 マンスリー テーブル② 「STAUB de パエ リア」 ・11:00	7 マンスリー テーブル① 「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 マンスリー テーブル③ 「郷土料理・北海道」 ・11:00	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 マンスリー テーブル③ 「郷土料理・北海道」 ・11:00	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



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

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

11

NOVEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
			マンスリー・テーブル④ 「冬のパーティーメニュー」 ・11:00	マンスリー・テーブル③ 「郷土料理・北海道」 ・11:00	マンスリー・テーブル③ 「郷土料理・北海道」 ・11:00	
6	7	8	9	10	11	12
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 「肉がおいしい中華」 ・11:00	マンスリー・テーブル② 「肉がおいしい中華」 ・11:00	マンスリー・テーブル② 「肉がおいしい中華」 ・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	
13	14	15	16	17	18	19
	マンスリー・テーブル① 「イタリアン」 ・11:00	マンスリー・テーブル① 「イタリアン」 ・11:00			マンスリー・テーブル② 「肉がおいしい中華」 ・11:00	マンスリー・テーブル② 「肉がおいしい中華」 ・11:00
20	21	22	23	24	25	26
マンスリー・テーブル⑥ 「ハーフテリーヌ型で作る基本の食パン」 ・11:00				マンスリー・テーブル① 「イタリアン」 ・11:00	マンスリー・テーブル① 「イタリアン」 ・11:00	
27	28	29	30			
マンスリー・テーブル① 「イタリアン」 ・11:00		マンスリー・テーブル⑤ 「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⑤ 「たっぷりチーズのフロマージュパン」 ・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、ビストロ料理を紹介いただきます。たっぷりのご試食をご用意。プロの味と技をぜひお楽しみ下さい! (デモンストレーションクラス)

- ・前菜/セルヴェル・ド・カニュ、グジェール添え(フロマージュ・ブランのペースト、チーズシュー添え)
- ・メイン/白身魚のボフレ、具沢山スープ仕立て
- ・デザート/洋梨のタルト・フラン



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 「イタリアン」

イタリアの定番スカロッピーネはフレッシュレモンの風味を効かせて。オレキエッテは相性抜群のプロッコリーオイルソースと。季節を感じるブルスケッタと10cmココットで作るエッグタルトはパーティーシーンにおすすめ!

- ・豚肉のスカロッピーネ(ソテー)
- ・オレキエッテ(ショートパスタ)
- ・柿とゴルゴンゾーラのブルスケッタ
- ・10cmココットde エッグタルト



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

マンスリー・テーブル② 「肉がおいしい中華」

酢豚は黒酢と黒糖でコクのあるお味、お肉の下処理がポイントです! 坪々麺はたっぷりゴマと豆乳で濃厚仕上げ、肉味噌は作り置きにも便利。ササミはストウブでじっくり調理。白ワインと八角がアクセントの爽やかなデザートもお楽しみに。

- ・本格黒酢酢豚(辛さ調節可能)
- ・濃厚白ゴマ豆乳坦々麺
- ・鶏ササミとシャキシャキじゃが芋のネギ油かけ
- ・柿と白ワインのコンポート、ミルクプリン添え



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: 船曳

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。いももちはおやつにどうぞ。

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



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④(アコールレッスン) 「冬のパーティー料理」

キャセロールは筒形パスタ「パッケリ」と海老トマトクリームをオープンで焼き上げます。ハムのふんわりムースは持ち寄りメニューにも。スープはグランドココットで素材のうまいみを引き出します。デザートはクリスマスカラーで!

- ・キャセロール(海老のトマトクリームパスタ)
- ・ハムのムース
- ・チキンと玉ねぎのスープ バルサミコ風味
- ・ブランマンジェ ベリーソース



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: 船曳

マンスリー・テーブル⑥(アコールレッスン) 「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しつり食パンをご紹介! 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: 船曳

お持ち帰り 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プ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
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。