

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	4	5	6	7	8
	マンスリーテーブル② 「秋の中華」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「秋の中華」 ・11:00			マンスリーテーブル① 「STAUB de パエリア」 ・11:00	
9	10	11	12	13	14	15
マンスリーテーブル① 「STAUB de パエリア」 ・11:00	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	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 「秋の中華」 ・11:00	シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室) 「手塚先生に学ぶ包丁研ぎ&切り方(初級)」 ・11:00	
16	17	18	19	20	21	22
		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	マンスリーテーブル③ 「郷土料理・北海道」 ・11:00		
23	24	25	26	27	28	29
	マンスリーテーブル① 「STAUB de パエリア」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUB de パエリア」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「STAUB de パエリア」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「秋の中華」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「秋の中華」 ・11:00	
30	31					
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						

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)



## 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、キノコとパイヨンで蒸し焼きにします。デザートは洋梨に温かいチ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/シューファルシ(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ョス仕立てで。デザートはアガー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：船曳

### 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



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(アンコールレッスン) 「たっぷりチーズのフロマージュパン」

大人気ハーフテリーヌ型で焼く、2種類のチーズを巻き込んだフロマージュパン! ブレンダーでこねるので初心者の方も安心。生地のお丸め方、麺棒の使い方などパンの基本も学べます。ご自身で作ったパンはお持ち帰り。パルサミコでさっぱり仕上げたサラダのご試食付き。

- ・たっぷりチーズのフロマージュパン
- ・牛肉とトマトのサラダ、パルサミコソース
- ・ブレンダー de じゃがいものポタージュ



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

### 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します。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

### シャープニングレッスン(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。

# 2023 11 NOVEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		1	2	3	4	5
			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	
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)



## 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。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・カニユ、グジェール添え (フロマージュ・ブランのペースト、チーズシュ添え)
- ・メイン/白身魚のポワレ、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ブ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!



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! 坦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。



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。



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(アンコールレッスン) 「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。スープはグラントココットで素材のうまみを引き出します。デザートはクリスマスカラーで!



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) 「たっぷりチーズのフロマージュパン」

大人気ハーフテリヌ型で焼く、2種類のチーズを巻き込んだフロマージュパン! プレンダーでこねるので初心者の方も安心。生地丸め方、麺棒の使い方などパンの基本も学べます。ご自身で作ったパンはお持ち帰り。バルサミコでさっぱり仕上げたサラダのご試食付き。



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

### マンスリー テーブル⑥(アンコールレッスン) 「ハーフテリヌ型で作る基本の食パン」

ハーフテリヌ型使ったしっとり食パンをご紹介します! プ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。



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

### 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円相当のツヴィリッ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。