

# 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

まとめ割対象

### 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

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) 「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

まとめ割対象

### 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

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。

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				1	2	3
				ワークショップ 「ストウブ入門 焼く」 ・11:00 ・15:00		マンスリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00
4	5	6	7	8	9	10
マンスリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・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① 「クリスマスディナー」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「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② 「STAUBで焼くパ ン・オ・フリュイ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00	
11	12	13	14	15	16	17
マンスリーテーブル② 「STAUBで焼くパ ン・オ・フリュイ」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「STAUBで焼くパ ン・オ・フリュイ」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・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」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「STAUBで焼くパ ン・オ・フリュイ」 ・11:00
18	19	20	21	22	23	24
マンスリーテーブル② 「STAUBで焼くパ ン・オ・フリュイ」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「STAUBで焼くパ ン・オ・フリュイ」 ・11:00			クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00	クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00
25	26	27	28	29	30	31
クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00						

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レッスンです！前菜は、チーズシューにスモークサーモンのペーストをはさんだおつまみ。メインはクリーム煮にしたマッシュルームと牛肉を合わせます。タルトはスパイスとハチミツ風味。プロの技と味をぜひお楽しみ下さい。

- ・サーモンのリエット、グジェール添え
- ・牛肉とマッシュルームのココット煮
- ・赤ワインのタルト(スパイス・ハチミツ風味)



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

#### 「クリスマス ディナー」

クリスマスにぴったりのメニューをご紹介します。前菜とデザートはクリスマスカラーで見た目にも華やか。骨付きも肉はお一人1本でボリュームたっぷり！サクサクパイを絡めたチャウダーは熱々をどうぞ。

- ・ミニトマトとラディッシュのマリネ
- ・きのこクリームポットパイ
- ・コック・オー・ヴァン(鶏肉の赤ワイン煮)
- ・ベリレーアチーズケーキ



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

#### 「STAUBで焼くパン・オ・フリュイ(ドライフルーツのパン)」

ドライフルーツとナッツがたっぷり入ったパンです！ブレンダーでこねるので、パン作り初心者の方も安心。生地には具材を混ぜ込む方法を学びます。ご自身で作ったパンのお持ち帰り付き。冬にピッタリなご試食もご用意しました！

- ・パン・オ・フリュイ(ドライフルーツ、くるみ、ライ麦)
- ・STAUB deスペイン風ポトフ



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

### マンスリー テーブル③(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しっとり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

### ワークショップ

#### 「ストウブ入門 焼く」

STAUBの基本的な使い方、お手入れ方法を学ぶクラスです。購入前に試してみたい方もどうぞ！メインとご飯はご自身の分を1人で調理できるので、細かいコツも分かります。

- ・ボークンテー(予熱と余熱について)
- ・野菜焼き(無水調理)
- ・おいしいご飯の炊き方



定員：4名  
参加費：5,500円  
会員価格：4,400円  
時間：2.5時間（ご試食込み）

まとも割対象

### クリスマススペシャル

#### 「ローストチキン」

毎年大人気のローストチキン！STAUBで焼くローストチキンのは格別の美味しさ！肉汁を吸ったお野菜も美味しい付け合わせになります。お1人様1羽お持ち帰りのスペシャルクラスです！  
★包んだチキンを入れる袋、ソース用の小さな容器(50cc)をご持参下さい。

- ・ローストチキン



定員：4名  
参加費：6,600円  
会員価格：5,500円  
時間：3時間（ご試食込み）

お持ち帰り

### 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

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

まとも割対象

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。