

2023

11

NOVEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					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 「ハーフテリース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/白身魚のボラ、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」



イタリアの定番スパ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!

- 豚肉のスカラッピーネ(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! 坂々漬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。

- 本格黑酢酢豚(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: 舟曳

## 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: 舟曳

## 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」



大人気ハーフテリース型で焼く、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。生地の丸め方、麵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。

- 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、バルサミコソース
- ブレンダー de ジャ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: 舟曳

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



ハーフテリース型を使ったしっとり食パンをご紹介! 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
- 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ピ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 **12** DECEMBER

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 「ハーフテリース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	シャーピングレッスン(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)

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レッスンです!前菜は、チーズシューにスマーカー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紹介。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
- ・きのこクリームのポットパイ
- ・コック・オ・ヴァン(鶏肉の赤ワイン煮)
- ・ベリーレアチーズケーキ



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③(アコールレッスン) 「ハーフテリース型で作る基本の食パン」

ハーフテリース型を使ったしっとり食パンを紹介。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
- ・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

## 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)



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



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)



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



レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF



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。