

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
				<div>ワークショップ</div> <div>「ストウブ入門～焼く～」</div> <div>・11:00</div>	<div>シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室)</div> <div>「手塚先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方(初級)」</div> <div>・11:00</div>	<div>マンスリーテーブル②</div> <div>「クランベリーとホワイトチョコのチーズケーキ」</div> <div>・11:00</div> <div>・15:00</div>
5	6	7	8	9	10	11
<div>マンスリーテーブル②</div> <div>「クランベリーとホワイトチョコのチーズケーキ」</div> <div>・11:00</div> <div>・15:00</div>	<div>スペシャルクッキング</div> <div>「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビストロ料理」</div> <div>・11:30</div>		<div>マンスリーテーブル②</div> <div>「クランベリーとホワイトチョコのチーズケーキ」</div> <div>・11:00</div> <div>・15:00</div>	<div>マンスリーテーブル③</div> <div>「STAUBで焼くパン・オ・フリュイ」</div> <div>・11:00</div>		<div>マンスリーテーブル①</div> <div>「バレンタインのおもてなし」</div> <div>・11:00</div>
12	13	14	15	16	17	18
<div>マンスリーテーブル①</div> <div>「バレンタインのおもてなし」</div> <div>・11:00</div>	<div>マンスリーテーブル①</div> <div>「バレンタインのおもてなし」</div> <div>・11:00</div>	<div>マンスリーテーブル①</div> <div>「バレンタインのおもてなし」</div> <div>・11:00</div>				
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

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)



元町クッキングクラス 今月のご案内

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！ハマグリの温かい前菜や鶏肉で具材を包んだ代表的なフランス料理をご紹介します。チキンパイヨンの取り方や利用法など、学ぶポイントが盛り沢山です！

- ・前菜：ハマグリのムクラード
- ・メイン：若鶏のパロディエヌ
- ・デザート：イチゴのテリーヌ



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

「バレンタインのおもてなし」

鶏ひき肉で作る、あっさりとしながらきのこの旨みがたっぷりのテリーヌは作り置きにも。パルミジャーノをかけたカルパッチョはマスタードソースで。リングイネパスタは、風味豊かなトマトソースと相性抜群。リキュール入りのモカプリンは食後にぴったり。

- ・鶏肉ときのこのテリーヌ
- ・ブッタネスカ リングイネ
- ・かぶとサラミのカルパッチョ
- ・モカプリン



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

まとめ割対象

マンスリー テーブル②

「クランベリーとホワイトチョコのチーズケーキ」

恒例のプレゼント付きバレンタインレッスン！今年はかわいい蓋付のミニスクエアココット(3520円相当)に入れてお持ち帰り！クランベリーの甘酸っぱさとホワイトチョコが相性抜群のチーズケーキです。チキンフリカッセとガーリックトーストのランチ付き。

- ・クランベリーとホワイトチョコのチーズケーキ
- ・チキンフリカッセ(鶏肉とキノコのクリーム煮)
- ・ガーリックトースト



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

ココットペア付き

マンスリー テーブル③ (アンコールレッスン)

「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。生地にも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

まとめ割対象

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分の分を1人で調理できるので、細かいコツも分かります。

- ・豚肉のロースト(鍋の予熱・肉の焼き方)
- ・野菜のロースト(無水)
- ・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)

まとめ割対象

シャープニング(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バンタン講師や飲食店のメニューアー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

まとめ割対象

5回分のお値段で6回分受講できるお得なチケット(¥27,500 税込)もございます。

※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
					マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・11:00
4	5	6	7	8	9	10
マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・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③ 「カジュアルフレンチでおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「カジュアルフレンチでおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「カジュアルフレンチでおもてなし」 ・11:00	
11	12	13	14	15	16	17
	マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・11:00			マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・11:00	
18	19	20	21	22	23	24
	マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「シナモン香るアーモンドロール」 ・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	
25	26	27	28	29	30	31
マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「華やか和食のおもてなし」 ・11:00		発売記念スペシャル レッスン「cocotte ocean」 ・11:00		発売記念スペシャル レッスン「cocotte ocean」 ・11:00

元町クッキングクラス 今月のご案内

発売記念スペシャルレッスン

「cocotte ocean」

STAUBとminä perhonenのコラボレーション新商品「cocotte ocean」を使って、オリジナルメニュー2品のほか、簡単に美味しくできる料理を作ります。ストウブが初めての方も安心してご参加いただけます。

- ・白身魚のブレゼ・春野菜のオムレット
- ・しっとり鶏むね肉のサラダ、レモンドレッシング
- ・アップルコンポート ティー



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)



特製リーフレット付

まとも割対象

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たレッスンです。サラダは基本のドレッシングとブルーチーズを使った応用もご紹介。メインは豚肉の火入れを学びます！大人気のキャラメルプリンもお楽しみに。(デモンストレーションクラス)

- ・前菜/アンディーブ(チコリ)のサラダ
- ・メイン/豚肩ロースのココット蒸し焼き、タケノコのバリゲール仕立て(白ワイン煮)
- ・デザート/キャラメルプリン



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)

お持ち帰り

マンスリー テーブル①

「華やか和食のおもてなし」

STAUBでジューシーに焼き上げた豚肉はしっとり食感。スチーマーでふっくら蒸した春野菜は、ごまが香るディップと相性抜群。海老と鶏肉を包んだ湯葉巻きは、大葉の香りがアクセント。デザートは和の食材で濃厚プリン。

- ・塩麹漬豚肩ロースのロースト
- ・春野菜の和風バーニカウダ
- ・湯葉と蓮根の巻き揚げ ・きなこ黒蜜のプリン



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)

まとも割対象

マンスリー テーブル②

「シナモン香るアーモンドロール」

卵とバターの入ったしっとり生地に、アーモンドクリームを巻き込み18cmのストウブで焼き上げます。プレnderでこねるので初心者の方も安心！ご自身で作ったパンはお持ち帰り。ご試食は無水調理で野菜の旨みを引き出したスープのご紹介！

- ・シナモン香るアーモンドロール
- ・春キャベツと新じゃがのミルクスープ



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)

まとも割対象

マンスリー テーブル③ (アンコールレッスン)

「カジュアルフレンチでおもてなし」

10cmココットで作るアッシェ・パルマンティエはフランスの家庭の味。作り置きできるリエットは持ち寄りパーティーにもおすすめです。さっぱりとしたタルタルはおもてなしにピッタリ。クレームダンジュはベリーソースでいただきます。

- ・アッシェ・パルマンティエ・豚肉のリエット
- ・サーモンとフレッシュハーブのタルタル・クレームダンジュ、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)

まとも割対象

シャープニング(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！
23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時間

選べるプレゼント！

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



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

5回分のお値段で6回分受講できるお得なチケット(¥27,500 税込)もございます。

※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。