

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	7
	発売記念スペシャル レッスン「cocotte ocean」 ・11:00 		ワークショップ 「ストウブ入門～焼く～」 ・11:00		staub50周年 マンスリーテーブル① 「スペイン料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「スペイン料理」 ・11:00
8	9	10	11	12	13	14
staub50周年 マンスリーテーブル① 「スペイン料理」 ・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 ト料理」 ・11:30	staub50周年 マンスリーテーブル② 「定番おうち中華」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「定番おうち中華」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「定番おうち中華」 ・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	
15	16	17	18	19	20	21
	staub50周年 マンスリーテーブル① 「スペイン料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「スペイン料理」 ・11:00		STAUBシンプルメニ ュー 「新じゃがのガレット (アンコール)」 ・11:00		STAUBシンプルメニ ュー 「新じゃがのガレット (アンコール)」 ・11:00
22	23	24	25	26	27	28
		STAUBシンプルメニ ュー 「新じゃがのガレット (アンコール)」 ・11:00	STAUBシンプルメニ ュー 「新じゃがのガレット (アンコール)」 ・11:00			staub50周年 マンスリーテーブル② 「定番おうち中華」 ・11:00
29	30					
staub50周年 マンスリーテーブル② 「定番おうち中華」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「STAUBで作る基 本の食パン(アン コール)」 ・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)



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。ぜひプロの技と味をお楽しみ下さい。今回は「肉の焼き方」や付け合わせとして便利な「人参のグラッセ」などを学びます。
前菜:エビのテリヌ アンティープ風
メイン:コック・オ・ヴァン(鶏モモ肉の赤ワイン煮)
デザート:ダックワーズ

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)

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。
・白身魚のプレゼ・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)

マンスリー テーブル①
「スペイン料理」



香ばしいチキンと野菜の旨みが詰まった煮込みはバスク地方の人気メニュー。10cmココットで焼き上げたこのタバスと、とろける食感のクリームコロッケはおもてなしにも。レモン風味のカスタードは食後にぴったり。

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
「定番おうち中華」



五目おこげはサクサク食感。手作りおこげと市販品の食比べもどうぞ。青梗菜のクリーム煮は隠し味でコクのある仕上がりに。手作り甜醤油は様々な料理に使える万能調味料。パイナップルケーキはパイナップル餡から手作りします!

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

STAUBシンプルメニュー
「新じゃがのガレット(アンコール)」



新じゃがいもで作るガレットはSTAUBの両手フライパンでカリッと焼き上げます。10cmココットで作るオニオングラタンスープは、素材の旨みがぎゅっと詰まった優しい味わい。

定員:8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)
担当:堀口

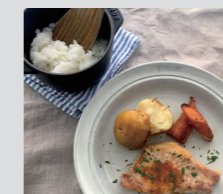
マンスリー テーブル③
「STAUBで作る基本の食パン(アンコール)」



ハーフテリヌ型を使った食パンをご紹介します。プレnder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

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。

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)

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時間

選ぶプレゼント!

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。※入金金はございません。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	4	5
				staub50周年 マンスリーテーブル① 「ポルトガル料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「ポルトガル料理」 ・11:00	
6	7	8	9	10	11	12
	staub50周年 マンスリーテーブル② 「韓国料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「韓国料理」 ・11:00		STAUBシンプルメニュー 「焼きサバの棒寿司」 (5月・6月共通メニュー) ・11:00		
13	14	15	16	17	18	19
staub50周年 マンスリーテーブル④ 「STAUBで作る基本の食パン(アンコール)」 ・11:00	staub50周年 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」 ・11:30			staub50周年 マンスリーテーブル② 「韓国料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「韓国料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「韓国料理」 ・11:00
20	21	22	23	24	25	26
	staub50周年 マンスリーテーブル① 「ポルトガル料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「ポルトガル料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「ポルトガル料理」 ・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・切り方(初級)」 ・11:00 ・14:00	staub50周年 マンスリーテーブル③ 「広東料理」 ・11:00
27	28	29	30	31		
staub50周年 マンスリーテーブル③ 「広東料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル③ 「広東料理」 ・11:00		STAUBシンプルメニュー 「焼きサバの棒寿司」 (5月・6月共通メニュー) ・11:00			

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」

地元の方達に愛されるフレンチビストロ「マチノアカリ」のオーナーシェフ、八十川氏をお招きしたクラスです。優しくて丁寧なレッスンに定評があります。ブロの味と技を是非お楽しみ下さい!(デモンストラーションクラス)



- ・前菜/リエットカンパーニュ
- ・メイン/メカジキのグリエ ヴィエルジュソース (ハーブ、トマトを使ったドレッシング風万能ソース)
- ・デザート/ヌガークラッセ

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
「ポルトガル料理」

豚肉とアサリの軽い煮込みはSTAUBが大活躍するレシピです!前菜におすすめのタラとジャガイモのコロッケや、作り置きに便利なオレンジ風味のキャロットマリネもご紹介。ハーブテリーヌ型で作るケーキは朝食にもどうぞ。



- ・豚肉とアサリの煮込み
- ・タラとジャガイモのコロッケ
- ・人参とオレンジのマリネ
- ・パイナップルのケーキ

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:船曳

マンスリー テーブル②
「韓国料理」

ストウブで旨味を引き出した鶏のスープで炊くもち米のお粥は、やみつきの味わい。ストウブで焼き上げたチヂミはカリッとふくら、食感のよいナムルは下処理がポイントです。さっぱり生姜デザートは食後にぴったり。



- ・タッチユク(鶏粥)
- ・海鮮バジョン(チヂミ)
- ・2種のナムル
- ・生姜茶のゼリー

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:堀口

マンスリー テーブル③
「広東料理(アンコール)」

素材の味を活かした焼きそばは、カリッと焼いた麺に具だくさんの餡をかけてボリューム満点。にら饅頭は皮を手作りで!ストウブで香味野菜をじっくり炒めたスープは、旨味たっぷり。デザートは低温調理器を使って作ります。



- ・海鮮あんかけ焼きそば
- ・にら饅頭
- ・ねぎ塩と卵のスープ
- ・キウイのコンポート

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④
「STAUBで作る基本の食パン(アンコール)」

ハーブテリーヌ型を使った食パンをご紹介。プレnder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
- ・濃厚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

STAUBシンプルメニュー(アンコールレッスン)
「焼きサバの棒寿司」

STAUBを使った美味しいご飯の炊き方、茶碗蒸しの蒸し方をご紹介!基礎を学びたい方におすすめのクラスです。



- ・焼きサバの棒寿司
- ・基本の茶碗蒸し
- ・ミニ水羊羹

定員:8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)
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円相当のツヴィー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

選ぶプレゼント!

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)



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。※入金金はございません。すべて単発でご参加いただけます。