

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)



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)

- ・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

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。



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

- ・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

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。



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

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

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。



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

- ・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

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。



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

- ・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

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。



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

- ・焼きサバの棒寿司
- ・基本の茶碗蒸し
- ・ミニ水羊羹

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。

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
						staub50周年 マンスリーテーブル① 「初夏のおもてなし 洋食」 ・11:00
3	4	5	6	7	8	9
staub50周年 マンスリーテーブル① 「初夏のおもてなし 洋食」 ・11:00			staub50周年 マンスリーテーブル① 「初夏のおもてなし 洋食」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「初夏のおもてなし 洋食」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「初夏のおもてなし 洋食」 ・11:00	
10	11	12	13	14	15	16
ワークショップ ストウブ入門「焼く」 ・11:00	スペシャルレッスン 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのピスト ロ料理」 ・11:30		staub50周年 マンスリーテーブル② STAUBで作る「あ んマーブル食パン」 ・11:00		staub50周年 マンスリーテーブル② STAUBで作る「あ んマーブル食パン」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② STAUBで作る「あ んマーブル食パン」 ・11:00
17	18	19	20	21	22	23
staub50周年 マンスリーテーブル② STAUBで作る「あ んマーブル食パン」 ・11:00			staub50周年 STAUBシンプルメニュー① 「台湾料理」 ・11:00	staub50周年 STAUBシンプルメニュー① 「台湾料理」 ・11:00	staub50周年 STAUBシンプルメニュー① 「台湾料理」 ・11:00	
24	25	26	27	28	29	30
staub50周年 STAUBシンプルメニュー① 「台湾料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② STAUBで作る「あ んマーブル食パン」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② STAUBで作る「あ んマーブル食パン」 ・11:00		staub50周年 マンスリーテーブル③ STAUBで作る「基 本の食パン」 ・11:00	STAUBシンプルメニュー② 「焼きサバの棒寿司」 ・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

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 八十川シェフのピストロ料理」



地元の方達に愛されるフレンチピストロ「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。優しく丁寧なレッスンに定評があります。プロの味と技を是非お楽しみ下さい!(デモンストレーションクラス)

前菜:ポターージュ・ドゥ・マイス(トウモロコシの冷製スープ)
メイン:鴨胸肉のスパイシーロースト
デザート:ブランマンジェ

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
「初夏のおもてなし洋食」



STAUBグリルパンで香ばしく焼いた豚肉は、甘酸っぱいソースと相性抜群。素材の旨味をじっくり引き出した冷製スープは優しい味わい。シチリアの代表的なパスタは旬のなすをたっぷり使って、初夏のほろ苦さがアクセントのデザートは軽食にもぴったり。

豚肉のグリル プラムとバルサミコのソース
カリフラワーの冷製スープ
パスタ・アッパ・ノルマ・甘夏のクラフティ

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で作る「あんマーブル食パン」



STAUBのハーフテリヌ型を使い「あんマーブル食パン」を作ります。生地はブレンドでこねるのでとっても簡単。ご自身で作ったパンはお持ち帰り。ご試食には、STAUBでしっかりと仕上げたサラダチキンと豆やナッツなどで栄養満点のサラダを作ります!

あんマーブル食パン
STAUBサラダチキンのパワーサラダ、
柚子胡椒ドレッシング

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①
「台湾料理」



台湾の定番、烏龍茶で煮た煮卵とスパイス香るそばろをのせた丼は、具だくさんでボリューム満点!STAUBで素材の旨味を引き出したうま煮は、ほっとする優しい味わい。

ルー・パイツイ(白菜のうま煮)
台湾風どんぶり

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

STAUBシンプルメニュー②(アンコール)
「焼きサバの棒寿司」



STAUBを使った美味しいご飯の炊き方、茶碗蒸しの直蒸しの方法をご紹介します!出汁の取り方、寿司飯の作り方など基礎を学びたい方におすすめのクラスです。STAUB初心者の方には特におすすめします。

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

マンスリー テーブル③(アンコール)
STAUBで作る「基本の食パン」

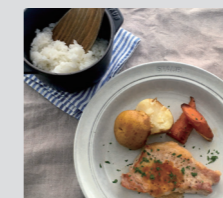


ハーフテリヌ型を使った食パンをご紹介します。ブレンドでこねるので、パン作り初心者の方も安心。ご自身で作った食パンのお持ち帰り付き。ご試食にはサーモン&アボカドのクロックムッシュやポターージュスープも作ります。

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

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)

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。