

2024 6 JUNE

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 八十川シェフのビストロ料理」 ・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	シャーピングレッ 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)

web



公式HP 公式LINE

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」



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:ポタージュ・ド・マ・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。シチリアの代表的パスタは旬のなすをたっぷり使って。甘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 ブ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・アッラ・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のハーフテリーヌ型を使い「あんマーブル食パン」を作ります。生地はブレンダー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ツ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ク香るそぼろをのせた丼は、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。

・ルーバイツイ(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! 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」

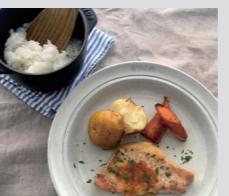


ハーフテリーヌ型を使った食パンをご紹介。ブレンダーでこねるので、パン作り初心者の方も安心。ご自身で作った食パンのお持ち帰り付き。ご試食にはサーモン&アボカドのクロックムッシュやポタージュスープも作ります。

・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)

シャーピングレッスン(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

選べる
プレゼント!



レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF



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	4	5	6	7
		staub50周年 マンスリーテーブル② 「栄養満点！夏カレー」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「栄養満点！夏カレー」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「栄養満点！夏カレー」 ・11:00		
8	9	10	11	12	13	14
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 「栄養満点！夏カレー」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル③ 「スペイン料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル③ 「スペイン料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル③ 「スペイン料理」 ・11:00		
15	16	17	18	19	20	21
staub50周年 マンスリーテーブル② 「栄養満点！夏カレー」 ・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 「STAUB de イタリアン」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「STAUB de イタリアン」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「STAUB de イタリアン」 ・11:00		
22	23	24	25	26	27	28
	staub50周年 マンスリーテーブル① 「STAUB de イタリアン」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「STAUB de イタリアン」 ・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			
29	30	31				
staub50周年 マンスリーテーブル④ STAUBで作る 「10cmココットで作るキッシュ」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル④ STAUBで作る 「10cmココットで作るキッシュ」 ・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



元町クッキングクラス 今月のご案内

マンスリー テーブル① 「STAUB de イタリアン」

全てのお料理でSTAUBを使うレッスンです。素材の旨みを閉じ込めたローストは、パセリソースと相性抜群。カボナータはオープン調理で野菜の甘みを引き出します。リゾットはジャスミンライスでパラッと仕上げ。アイスケーキはおもてなしにもオススメ。

- ・スペアリブのロースト サルサヴェルデソース
- ・どうもろこしのリゾット
- ・10cmココット de カボナータ
- ・ティラミス セミフレッド



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 「栄養満点！夏カレー」

ほうれん草のたっぷり入ったマイルドなカレーを紹介!もちもち食感のチーズナンはフライパンで焼いてお手軽に。豚肉のスパイス焼きは作り置きにも便利!デザートはレモンの風味が爽やかなフローズンヨーグルト。

- ・ほうれん草のカレー
- ・豚肉と夏野菜のスパイス焼き
- ・フライパンで焼くチーズナン
- ・フローズン ヨーグルト



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：船曳

マンスリー テーブル④(アンコール) 「10cmココットで作るキッシュ」

お手軽なサクサク食感のキッシュ生地の作り方を紹介!チキンはレモンバターソースで爽やかに仕上げます。生姜シロップを作りし、ジンジャーエールを作ります。

- ・10cmココット de キッシュ、エビとキノコのトマトクリーム味
- ・チキンのレモンバターソース
- ・自家製ジンジャーシロップで作るジンジャーエール



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

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)
- ・野菜の無水ロースト
- ・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)

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。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)

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)

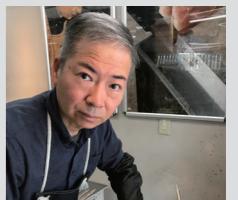


定員：8名
参加費：6,600円
会員価格：5,500円
時間：3時間 (ご試食込み)
担当：堀口

マンスリー テーブル③(アンコール) 「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キノコのタパスと、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は食後にぴったり。

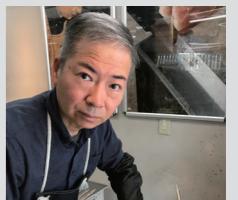
- ・鶏肉のバスク風煮込み
- ・マッシュルームとチヨリソのタパス
- ・生ハムのクリームコロッケ
- ・ナティージャ(カスターのデザート)



定員：8名
参加費：5,500円
会員価格：4,400円
時間：3時間 (ご試食込み)
担当：堀口

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



レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF



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。