

# 2024 8 AUGUST

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
				staub50周年 ワークショップ① 「夏休み親子教室」 ・11:00 ・15:00	staub50周年 ワークショップ① 「夏休み親子教室」 ・11:00 ・15:00	
5	6	7	8	9	10	11
	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		マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし、鰹 の干物寿司」	マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし、鰹 の干物寿司」	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」 ・11:00	
12	13	14	15	16	17	18
マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし、鰹 の干物寿司」		マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし、鰹 の干物寿司」	マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし、鰹 の干物寿司」		staub50周年 マンスリーテーブル② 「タイ料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「タイ料理」 ・11:00
19	20	21	22	23	24	25
staub50周年 マンスリーテーブル② 「タイ料理」 ・11:00	staub50周年 ワークショップ② ストウブ入門「焼く」 ・11:00					
26	27	28	29	30	31	
staub50周年 マンスリーテーブル② 「タイ料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「タイ料理」 ・11:00		staub50周年 マンスリーテーブル③ 「自家製カレーペー ストを作るう!」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル③ 「自家製カレーペー ストを作るう!」 ・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」

地元の方々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: ラタトゥイユ
- ・メイン: ボナ風クレープ・サレ(ジャガイモの塩クレープ)
- ・デザート: バジルとライムのパヴァロア



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 「夏のおもてなし、鰹の干物寿司」

薬味たっぷり食欲アップ! 鰹の干物を使った夏のお寿司。出汁ジュレをのせた卵豆腐はトッピングでおしゃれに。サクサク食感の春巻きはネギ塩がポイント! デザートは甘酒を爽やかに使う方法をご紹介します。

- ・薬味たっぷり! 鰹の干物寿司
- ・出汁ジュレで食べる卵豆腐
- ・鶏肉とネギ塩の春巻き
- ・ベリーと甘酒のフロゼン



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: 船曳

#### マンスリー テーブル② 「タイ料理」

タイの焼きそばパッタイは、身近な食材で本場の味を再現! ハーブたっぷりのお肉のサラダは、タイ料理に欠かせない食材でワンランクアップ。ココナツミルクのスープはレモンガラスの風味がアクセント。ジャスミン香るデザートは食後にぴったり!

- ・パッタイ(タイ風焼きそば)
- ・トムカーガイ(鶏肉とココナツのスープ)
- ・ラプムーのサラダ(ハーブと挽肉のサラダ)
- ・ジャスミンパンナコッタ



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) 「自家製カレーペーストを作るう!」

カレーペーストを作り、チキンカレーとクリーミー・エビカレーを作り、ターメリックライスを添えていただきます。スパイシーコロッケはナッツの食感がポイント! デザートは爽やかヨーグルトプリンをキウイソースでいただきます。

- ・自家製カレーペースト(チキンカレー、クリーミーエビカレー)
- ・簡単ターメリックライス
- ・ナッツ入りスパイシーコロッケ
- ・レモンヨーグルトプリン、キウイソース



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: 船曳

#### ワークショップ① 「夏休み親子教室」

プロのシェフも愛用する、フランスのお鍋「STAUB」で親子で料理を楽しみましょう! ごはんの炊き方と、ハンバーグを自分でこねて上手に焼く方法を丁寧にレッスンします。デザートにスムージーつき。ブレNDERで作るコーンスープをご紹介します。

- ・STAUBで炊くおいしいご飯
- ・STAUBで作るふっくらハンバーグ テミグラスソース
- ・フルーツスムージー
- ・ブレNDERで作るコーンスープ



定員: 4組8名  
(お子様は小学生以上)  
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

#### ワークショップ② 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)

#### 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」

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
						staub50周年 マンスリーテーブル③ 「自家製カレーペーストを作るう!」 ・11:00
2	3	4	5	6	7	8
staub50周年 マンスリーテーブル③ 「自家製カレーペーストを作るう!」 ・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① 「秋のイタリアン」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00		staub50周年 ワークショップ ストウブ入門「焼く」 ・11:00
9	10	11	12	13	14	15
staub50周年 マンスリーテーブル② 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00		staub50周年 マンスリーテーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「秋のイタリアン」 ・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	staub50周年 マンスリーテーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00
16	17	18	19	20	21	22
staub50周年 マンスリーテーブル② 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00						
23	24	25	26	27	28	29
30						

## 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」

地元の方々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/エビのカクテル(クールブイヨンの作り方など)
- ・メイン/プレス風鶏胸肉のプレゼ(蒸し煮)
- ・デザート/チーズのタルト



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

#### 「秋のイタリアン」

マリネした鶏肉と秋野菜をSTAUBで香ばしく焼き上げます。玄米の風味とパルミジャーノは相性抜群!秋の根菜は10cmココットでほっくりと焼き上げます。マロン風味のデザートは食後にぴったり。

- ・チキンディアボラ ・玄米のチーズリゾット
- ・里芋と蓮根のロースト パルサミソース
- ・栗のパンナコッタ



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

#### 「10cmココットで作るクリームパン」

ラム酒の香る甘さ控えめのクリームパンを作ります。とっても美味しいカスタードクリームを手作りし、麵棒の使い方、包み方などパンの基礎も学びます。ご試食はSTAUBでササミのオイル蒸しを作り、パスタサラダに。バジルドレッシングでいただきます。(お1人様：1コご試食、2コお持ち帰り)

- ・10cmココットで作るクリームパン ・手作りカスタードクリーム
- ・STAUB de鶏ササミのオイル蒸しサラダ、バジルドレッシング



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

まとめ割対象

### マンスリー テーブル③ (アンコールレッスン)

#### 「自家製カレーペーストを作るう!」

冷凍保存もできるカレーペーストを手作りし、チキンカレーとクリーミー・エビカレーの2種類のカレーに展開します!スパイシーコロッケはナッツの食感がポイント!デザートは爽やかなヨーグルトプリンをキウイソースでいただきます。

- ・自家製カレーペースト(チキンカレー、クリーミーエビカレー)
- ・簡単ターメリックライス ・ナッツ入りスパイシーコロッケ
- ・レモンヨーグルトプリン、キウイソース



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：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)

#### 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!

14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：2.5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。