

2024 10 OCTOBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	
				staub50周年 マンスリー テーブル① 「おもてなしイタリアン」 ・11:00	シャーブニング 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	
7	8	9	10	11	12	13
staub50周年 マンスリー テーブル① 「おもてなしイタリアン」 ・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③ 「STAUBで作るドイツ料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル③ 「STAUBで作るドイツ料理」 ・11:00			
14	15	16	17	18	19	20
staub50周年 マンスリー テーブル① 「おもてなしイタリアン」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル① 「おもてなしイタリアン」 ・11:00		staub50周年 マンスリー テーブル④ 「STAUBで作るカンパニーユ」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル① 「おもてなしイタリアン」 ・11:00		
21	22	23	24	25	26	27
	staub50周年 マンスリー テーブル④ 「STAUBで作るカンパニーユ」 ・11:00		staub50周年 マンスリー テーブル② 「香港料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル② 「香港料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル② 「香港料理」 ・11:00	
28	29	30	31			
	staub50周年 マンスリー テーブル② 「香港料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル② 「香港料理」 ・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

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)

前菜: ラクテール(キノコのマリネ)
メイン: ブーランジェリー(バスケット風鶏もも肉の煮込み)
デザート: イチジク・紅茶・ブランデーのケーキ



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

「おもてなしイタリアン」

STAUBで焼いた豚肉のローストは驚くほどしっとり仕上がります。チーズ風味の揚げニヨッキはサワーディップと相性抜群!秋のフルーツは爽やかなサラダに。デザートのビスコッティはアレンジ無限大。
・豚肉のSTAUBロースト、赤ワインバルサミコソース
・サクモチ食感の揚げニヨッキ、サワーディップ添え
・柿と生ハム、ルッコラの秋サラダ
・木の実とオレンジピールのビスコッティ



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: 船曳

まとめ割
対象

マンスリー テーブル②

「香港料理」

香港で朝食に人気のお粥は、貝柱のだしを効かせてSTAUBでとろとろに煮込みます。

オーブンで皮をカリカリに焼き上げるチキンは、下処理がポイント。ライスペーパーを使って作る点心はモチモチ食感。杏仁の風味が香る焼き菓子はおやつにぴったり。

・中華粥・クリスピーチキン・海老の蒸し春巻き・杏仁マフィン



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④ (アンコールレッスン) 「STAUBで作るカンパニーユ」

STAUBのココットでカンパニーユを焼いてみませんか?ブレンダー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。カンパニーユで作ったタルティーヌのランチ付き。

・カンパニーユ・タルティーヌ2種
(チキン&きのこのクリームソース/林檎&クリームチーズのキャラメルソース)
・ブレンダーde簡単コーンスープ



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)
担当: 船曳

まとめ割
対象

シャーブニング(包丁研ぎ教室) 手塚先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方(初級) プレゼント!

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と久先生の「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ブ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
ギフト



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。

2024

11

NOVEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
						3
					staub50周年 マンスリーテーブル① 「STAUBで作るパーティーメニュー」 ・11:00	
4	5	6	7	8	9	10
staub50周年 マンスリーテーブル① 「STAUBで作るパーティーメニュー」 ・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」 ・11:30	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で作るパーティーメニュー」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「秋の味覚のエスニック」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「秋の味覚のエスニック」 ・11:00	
11	12	13	14	15	16	17
staub50周年 マンスリーテーブル② 「秋の味覚のエスニック」 ・11:00		staub50周年 マンスリーテーブル① 「STAUBで作るパーティーメニュー」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「STAUBで作るパーティーメニュー」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル③ 「STAUBで作るドイツ料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル③ 「STAUBで作るドイツ料理」 ・11:00	
18	19	20	21	22	23	24
staub50周年 マンスリーテーブル③ 「STAUBで作るドイツ料理」 ・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		
25	26	27	28	29	30	
staub50周年 マンスリーテーブル④ 「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④ 「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 「秋の味覚のエスニック」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル② 「秋の味覚のエスニック」 ・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

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)

- ・前菜/スープ・ピストゥ(南仏風野菜のスープ)
- ・メイン/豚肩肉のブランケット(白い煮込み)
- ・デザート/洋梨のタルト



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

「STAUBで作るパーティーメニュー」

ラザニアはSTAUBでミートソースを作り、10cmココットで焼き上げます。フランスのお惣菜の定番ジャンボンペルシエや、無水調理で旨味を引き出したスープはおもてなしに大活躍! デザートは、レアチーズケーキをフルーツソースでいただきます。

- ・10cmココット de ラザニア・ハムとパセリのゼリー寄せ
- ・無水で作る鶏肉と冬野菜のクリームスープ
- ・定番レアチーズケーキ



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)

まとめて割
対象

マンスリー テーブル②

「秋の味覚のエスニック」

ココナッツミルクとカレー粉でマリネして焼き上げるチキンは食欲をそそる香り。牛すじをハーブで煮込んだスープで作るフォアは旨味たっぷり。ザクザク食感の揚げ春巻きはおつまみにも。甘いバナナの食感がお口でとろけるデザートはおやつにぴったり。

- ・鶏肉と秋野菜のガイヤーン(タイ風焼き鳥)
- ・牛すじのフォー・エビのライスペーパー揚げ春巻き
- ・ピサン・ゴレン(揚げバナナ)



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)

まとめて
割
対象

マンスリー テーブル③

「STAUBで作るドイツ料理」(10月11月共通メニュー)

ソーセージ生地をテリーヌ型に詰めて焼き上げるドイツ風ミートローフは、お肉のこね方がポイント。卵入りの生地から作るグラタンは、モチモチ食感のパスタととろけるチーズが相性抜群。ドイツの家庭で定番のスープは、レンズ豆の食感がアクセント。りんごはスパイスをたっぷりかけて焼き上げます。

- ・フライッシュケーゼ(ドイツ風ミートローフ)・ドイツ風グラタン(ケゼシュベッツレ)
- ・レンズ豆とベーコンのスープ・焼きりんご、バニラアイス添え

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)

まとめて
割
対象

マンスリーテーブル④ (アンコールレッスン) 「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。とても美味しいカスタードクリームを手作りし、麺棒の使い方、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 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)

まとめて
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)

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



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。

初参加割
対象

レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF

まとめて
割
対象

※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。