

2025

1

JANUARY

元町クッキングクラス 今月のご案内

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
マンスリーテーブル② 「体に優しいおうち中華」 ・11:00	スペシャルクッキング 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのピストロ料理」 ・11:30	マンスリーテーブル④ 「STAUBで焼くクランベリー&チョコのカンパーニュ～」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「STAUBで焼くクランベリー&チョコのカンパーニュ～」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「体に優しいおうち中華」 ・11:00	
13	14	15	16	17	18	19
マンスリーテーブル② 「体に優しいおうち中華」 ・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	マンスリーテーブル③ 「パテ・ド・カンパーニュ」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「パテ・ド・カンパーニュ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「ピロシキを作ろう!」 ・11:00
20	21	22	23	24	25	26
マンスリーテーブル④ 「STAUBで焼くクランベリー&チョコのカンパーニュ～」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「体に優しいおうち中華」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「体に優しいおうち中華」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「体に優しいおうち中華」 ・11:00	
27	28	29	30	31		
マンスリーテーブル① 「ピロシキを作ろう!」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「ピロシキを作ろう!」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「ピロシキを作ろう!」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「ピロシキを作ろう!」 ・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)



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: レンズ豆のサラダ
- ・メイン: 仔羊のナヴァラン
- ・デザート: サバラン



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
「ピロシキを作ろう!」

生地から手作りするピロシキは、具の包み方がポイント! 焼きロールキャベツはトマト&サワークリームソースが美味。人参サラダはディールで爽やかに。氷砂糖で作るフルーツシロップは色々活用できますよ!

- ・焼きピロシキ(お1人様 2コ作成)
- ・ロシア風焼きロールキャベツ
- ・人参とディールのサラダ
- ・紅茶のゼリー、自家製フルーツシロップ



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
「体に優しいおうち中華」

STAUBで茹でた鶏をスパイスと紹興酒に漬けた「酔鶏」は作り置きにもおすすめ。旨味たっぷりの茹で汁はスープに活用。生地から作る揚げ餅は食感がやみつき。さっぱりデザートは食後にぴったり。

- ・酔鶏(ズイジー) ・ハムスイコー(五目あん入り揚げ餅)
- ・中華風コーンスープ ・白胡麻プリン黒糖生姜シロップ



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③ (アンコール)
「パテ・ド・カンパーニュ」

ハーフテリーヌ型でしっとり焼き上げるパテ・ド・カンパーニュはパーティーで大活躍! カルボナーラソースを上手に仕上げるコツもお伝えします。きのこのマリネとりんごコンポートは、パテと相性抜群!

- ・パテ・ド・カンパーニュ ・パスタ カルボナーラ
- ・きのこのピネガーマリネ ・りんごの赤ワインコンポート



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

まとめ割対象

マンスリー テーブル④ (アンコール)
「STAUBで焼くクランベリー&チョコのカンパーニュ～」

STAUBのオーバルを使い楕円形のパンを焼きます。プレnderでこねるので初心者の方も安心! 今回はチョコとクランベリーを巻き込んだパンをご紹介します。ご試食は、マスタードと生クリームを使ったサツと作れる鶏肉の軽い煮込み。ご自身で作ったパンのお土産付き!

- ・クランベリー&チョコのココアカンパーニュ
- ・チキンのマスタードクリームソース



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
						マンズリーテーブル③ 「ピロシキを作るう!」 ・11:00
3	4	5	6	7	8	9
マンズリーテーブル④ 「10cmココットで焼くクリームパン」 ・11:00	スペシャルクッキング 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのピストロ料理」 ・11:30		マンズリーテーブル① 「北欧料理でおもてなし」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「北欧料理でおもてなし」 ・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」 ・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 ・15:00	マンズリーテーブル② 「フォンダンショコラ」 ・11:00 ・15:00	マンズリーテーブル② 「フォンダンショコラ」 ・11:00 ・15:00		マンズリーテーブル① 「北欧料理でおもてなし」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「北欧料理でおもてなし」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「北欧料理でおもてなし」 ・11:00
17	18	19	20	21	22	23
マンズリーテーブル① 「北欧料理でおもてなし」 ・11:00						
24	25	26	27	28		

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」

地元の方々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!(デモンストラーションクラス)

- ・前菜:カニのフラン
- ・メイン:お魚のポワレ 白ワインソース
- ・デザート:ビスキュイ キュイエール



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)

マンズリー テーブル①
「北欧料理でおもてなし」

豚肉の煮込みはSTAUBでじっくり調理。白身魚のフライはさっぱり万能ソースで。円形に焼いたじゃがいものオープン焼きは定番の人気メニュー。ハーブティヌ型で焼き上げるフルーツたっぷりのケーキはしっとり食感。バレンタインにもおすすめの北欧家庭料理です!



- ・スウェーデン風 豚肉の煮込み
- ・白身魚のフライ レムナードソース
- ・じゃがいもとブロッコリーのオープン焼き
- ・りんごとバナナのケーキ

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:堀口

マンズリー テーブル②
「フォンダンショコラ」

毎年恒例のプレゼント付きバレンタインレッスン!かわいいミニラムカン(2970円相当)に入れてお持ち帰り!中からトローリとチョコレートが溶け出るデザート、甘さ控えめで作ります。グリルパンで焼いた食パンのパニーニと簡単コンソープのランチ付き。



- ・洋酒香るフォンダンショコラ(1コご試食、2コ持ち帰り)
- ・グリルパンで焼くパニーニ

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:堀口

マンズリー テーブル③(アンコール)
「ピロシキを作るう!」

生地から手作りするピロシキは、具の包み方がポイント!焼きロールキャベツはトマト&サワークリームソースが美味。人参サラダはディルで爽やかに。氷砂糖で作るフルーツシロップは色々活用できますよ!



- ・焼きピロシキ(お1人様 2コ作成)
- ・ロシア風焼きロールキャベツ
- ・人参とディルのサラダ
- ・紅茶のゼリー、自家製フルーツシロップ

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

マンズリー テーブル④(アンコール)
「10cmココットで焼くクリームパン」

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

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)

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

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。