

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: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。ハーブブレイズ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

お持ち帰り

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

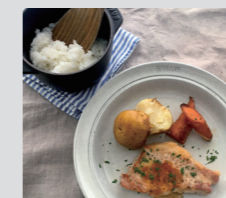


定員:6名
参加費:6,600円
会員価格:5,500円
時間:3時間(ご試食込み)
担当:船曳

お持ち帰り

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

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)



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
3	4	5	6	7	8	9
					マンスリーテーブル② 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「STAUB de 春の和食」 ・11:00
10	11	12	13	14	15	16
マンスリーテーブル② 「STAUB de 春の和食」 ・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① 「ギリシア料理」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「ギリシア料理」 ・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」 ・11:00 ・14:00	マンスリーテーブル① 「ギリシア料理」 ・11:00
17	18	19	20	21	22	23
		マンスリーテーブル③ 「春のイタリアン」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「春のイタリアン」 ・11:00			
24	25	26	27	28	29	30
マンスリーテーブル④ 「10cmココットで焼くクリームパン」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「STAUB de 春の和食」 ・11:00	ワークショップ 「ストウブ入門～焼く～」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「ギリシア料理」 ・11:00
31						
マンスリーテーブル① 「ギリシア料理」 ・11:00						

マンスリー テーブル①
「ギリシア料理」

STAUBで玉ねぎの甘味を引き出し、牛肉をスパイスと一緒に煮込みます。マリネしたチキンはピタパンサンドにし、胡瓜とヨーグルトのディップでいただきます。ヨーグルトでしっとり仕上げたデザートもどうぞ。

- ・スティファド(牛肉と玉ねぎのスパイス煮込み)
- ・チキンピロ(チキンのスパイスマリネ焼き)
- ・手作りピタパン、胡瓜とヨーグルトのディップ
- ・ヨーグルトとバインのしっとりケーキ



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：船曳

まとめ割対象

マンスリー テーブル②
「STAUB de 春の和食」

全てのお料理でSTAUBを使うレッスンです。旨味強い赤酢で作るしゃり、漬け魚と相性抜群。西京味噌と酒粕で漬けた豚肉ローストはしっとり食感。旬の野菜は10cmココットで蒸し焼きにして旨味を閉じ込めます。桜あん入りのふわふわ蒸しパンは春の香り!

- ・江戸前風手こね寿司
- ・豚の西京味噌漬けロースト
- ・春野菜の重ね蒸し・桜蒸しパン



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

お持ち帰り

マンスリー 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。パズ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、パズルドレッシング



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

選べるプレゼント!

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円相当のツヴィリ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

マンスリー テーブル③(アンコール)
「春のイタリアン」

旨味たっぷりの旬のホタルイカはオイルバスにぴったり。バターが香るカツレツはカリッと仕上げます。ジェノベーゼソースは温度管理がポイント。チーズの風味が豊かな冷たいデザートはドライフルーツがアクセント。

- ・菜の花とホタルイカのペペロンチーノ
- ・ミラノ風ポークカツレツ
- ・じゃがいものムース ジェノベーゼソース
- ・カッサータ



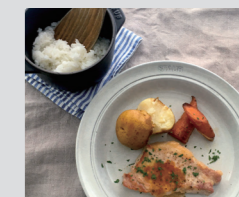
定員：8名
参加費：6,600円
会員価格：5,500円
時間：3時間(ご試食込み)
担当：堀口

まとめ割対象

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)

まとめ割対象

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：赤キャベツのマリネ
- ・メイン：蝦夷鹿のロースト
- ・デザート：苺のムース、シャルロット仕立て



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)

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。