

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	7
			staub50周年 マンズリーテーブル② 「栄養満点!夏カレー」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル② 「栄養満点!夏カレー」 ・11:00		staub50周年 マンズリーテーブル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 八十川シェフのピストロ料理」 ・11:30	staub50周年 マンズリーテーブル② 「栄養満点!夏カレー」 ・11:00		staub50周年 マンズリーテーブル③ 「スペイン料理」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル③ 「スペイン料理」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル③ 「スペイン料理」 ・11:00
15	16	17	18	19	20	21
staub50周年 マンズリーテーブル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 マンズリーテーブル① 「STAUB de イタリアン」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「STAUB de イタリアン」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「STAUB de イタリアン」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「STAUB de イタリアン」 ・11:00
22	23	24	25	26	27	28
		staub50周年 マンズリーテーブル① 「STAUB de イタリアン」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「STAUB de 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	
29	30	31				
staub50周年 マンズリーテーブル④ STAUBで作る 「10cmココットで作るキッシュ」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル④ STAUBで作る 「10cmココットで作るキッシュ」 ・11:00					

マンズリー 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。カポ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。アイスクーキー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
- ・とうもろこしのリゾット
- ・10cmココット de カポナータ
- ・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

まとめ割対象

マンズリー 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ご紹介します。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

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/ガスパチョ
- ・メイン/豚肩ロースのベルシャード
- ・デザート/桃のクランブル



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。生姜シロップを手作りし、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

まとめ割対象

マンズリー 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バスと、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ドは食後にぴったり。

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



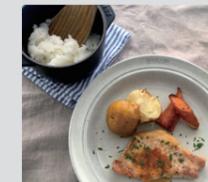
定員：8名
参加費：6,600円
会員価格：5,500円
時間：3時間 (ご試食込み)
担当：堀口

まとめ割対象

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

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
				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、鰯 の干物寿司」	マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし、鰯 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、鰯 の干物寿司」		マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし、鰯 の干物寿司」	マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし、鰯 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		

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!(デモンストラーションクラス)
 ・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、鰯の干物寿司」

薬味たっぷり食欲アップ!鰯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!鰯の干物寿司
- ・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ーズン

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。ココナッツミルクのスープはレモング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(鶏肉とココナッツのスープ)
- ・ラームーのサラダ(ハーブと挽肉のサラダ)
- ・ジャスミンバナナコッタ

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ろう!」

カレーペーストを作り、チキンカレーとクリーム・エビカレーを作り、ターメリックライス添えていただきます。スパイス・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、クリームエビカレー)
- ・簡単ターメリックライス
- ・ナッツ入りスパイス・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。プレnderで作るコーンスープもご紹介します。



- ・STAUBで炊くおいしいご飯
- ・STAUBで作るふっくらハンバーグデミグラスソース
- ・フルーツスムージー
- ・プレ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



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。※入会金はございません。すべて単発でご参加いただけます。