

| Mon  | Tue  | Wed | Thu  | Fri  | Sat  | Sun  |
|--|--|-----|--|--|--|--|
|  |  |     |  |  |  | 1  |
|  |  |     |  |  |  | staub50周年<br>マンスリーテーブル③<br>「自家製カレーペーストを作るう!」<br>・11:00 |
| 2  | 3  | 4   | 5  | 6  | 7  | 8  |
| staub50周年<br>マンスリーテーブル③<br>「自家製カレーペーストを作るう!」<br>・11:00   | スペシャルレッスン<br>「大磯マチノアカリ<br>八十川シェフのピストロ料理」<br>・11:30       |     | staub50周年<br>マンスリーテーブル①<br>「秋のイタリアン」<br>・11:00 | staub50周年<br>マンスリーテーブル①<br>「秋のイタリアン」<br>・11:00 |  | staub50周年<br>ワークショップ<br>「ストウブ入門「焼く」」<br>・11:00         |
| 9  | 10   | 11  | 12   | 13   | 14   | 15   |
| staub50周年<br>マンスリーテーブル②<br>「10cmココットで作るクリームパン」<br>・11:00 | staub50周年<br>マンスリーテーブル②<br>「10cmココットで作るクリームパン」<br>・11:00 |     | staub50周年<br>マンスリーテーブル①<br>「秋のイタリアン」<br>・11:00 | staub50周年<br>マンスリーテーブル①<br>「秋のイタリアン」<br>・11:00 | シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室)<br>「鎌田先生に学ぶ包丁研ぎ」<br>・11:00<br>・14:00 | staub50周年<br>マンスリーテーブル①<br>「秋のイタリアン」<br>・11:00         |
| 16   | 17   | 18  | 19   | 20   | 21   | 22   |
| staub50周年<br>マンスリーテーブル②<br>「10cmココットで作るクリームパン」<br>・11:00 |  |     |  |  |  |  |
| 23   | 24   | 25  | 26   | 27   | 28   | 29   |
|  |  |     |  |  |  |  |
| 30   |  |     |  |  |  |  |

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/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
- ・パルミジャーノソース
- ・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



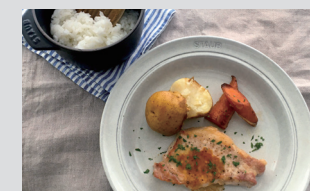
定員：8名  
参加費：6,600円  
会員価格：5,500円  
時間：3時間  
(ご試食込み)  
担当：船曳

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!  
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)



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   | 5   | 6  |
|   |  |   |  | staub50周年<br>マンスリーテーブル①<br>「おもてなしイタリアン」<br>・11:00     |   | シャープニングレッスン(包丁研ぎ教室)<br>「手塚先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方(初級)」<br>・11:00 |
| 7   | 8  | 9   | 10   | 11  | 12  | 13   |
| staub50周年<br>マンスリーテーブル①<br>「おもてなしイタリアン」<br>・11:00 | スペシャルレッスン<br>「大磯マチノアカリ<br>八十川シェフのビストロ料理」<br>・11:30 |   | staub50周年<br>マンスリーテーブル③<br>「STAUBで作るドイツ料理」<br>・11:00 | staub50周年<br>マンスリーテーブル③<br>「STAUBで作るドイツ料理」<br>・11:00  |   |  |
| 14  | 15   | 16  | 17   | 18  | 19  | 20   |
| staub50周年<br>マンスリーテーブル①<br>「おもてなしイタリアン」<br>・11:00 | staub50周年<br>マンスリーテーブル①<br>「おもてなしイタリアン」<br>・11:00  |   |  | staub50周年<br>マンスリーテーブル④<br>「STAUBで作るカンパーニュ」<br>・11:00 | staub50周年<br>マンスリーテーブル①<br>「おもてなしイタリアン」<br>・11:00 |  |
| 21  | 22   | 23  | 24   | 25  | 26  | 27   |
|   |  | staub50周年<br>マンスリーテーブル④<br>「STAUBで作るカンパーニュ」<br>・11:00 |  | staub50周年<br>マンスリーテーブル②<br>「香港料理」<br>・11:00           | staub50周年<br>マンスリーテーブル②<br>「香港料理」<br>・11:00       | staub50周年<br>マンスリーテーブル②<br>「香港料理」<br>・11:00            |
| 28  | 29   | 30  | 31   |   |   |  |
|   |  | staub50周年<br>マンスリーテーブル②<br>「香港料理」<br>・11:00           | staub50周年<br>マンスリーテーブル②<br>「香港料理」<br>・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:ラクテル(キノコのマリネ)  
メイン:ブルー・バスケーズ(バスク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ョ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、赤ワインバルサミソース
- ・サクモチ食感の揚げニョッキ、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STUABでとろとろに煮込みます。

オープ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③

「STAUBで作るドイツ料理」(10月11日共通メニュー)

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 pasta 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。

- ・フライッシュケーズ(ドイツ風ミートローフ)・ドイツ風グラタン(ケーズシュベツル)
- ・レンズ豆とベーコンのスープ・焼きりんご、パナアイス添え



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)  
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で作るカンパーニュ」

STAUBのココットでカンパーニュを焼いてみませんか?プレnder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。カンパーニュで作ったタルティーヌのランチ付き。

- ・カンパーニュ・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)
- ・プレnder de 簡単コンソープ



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

シャープニング(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。※入会金はございません。すべて単発でご参加いただけます。