

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 八十川シェフのピストロ料理」 ・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	
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		

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/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ベルシエや、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)
担当：船曳

まとめ割対象

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ーは旨味たっぷり。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
- ・ピザン・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)
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 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・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)
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)
「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

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

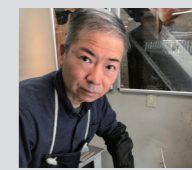


定員：4名
参加費：5,500円
会員価格：4,400円
時間：2.5時間
(ご試食込み)

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

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	7	8
staub50周年 マンズリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル② 「STAUBで焼くク ランベリー&チョコ のカンパーニュ」 ・11:00		staub50周年 マンズリーテーブル② 「STAUBで焼くク ランベリー&チョコ のカンパーニュ」 ・11:00	
9	10	11	12	13	14	15
staub50周年 マンズリーテーブル② 「STAUBで焼くク ランベリー&チョコ のカンパーニュ」 ・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 ト料理」 ・11:30		staub50周年 マンズリーテーブル③ 「冬のあったか中 華」(アンコール) ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「クリスマスディナー」 ・11:00
16	17	18	19	20	21	22
staub50周年 マンズリーテーブル② 「STAUBで焼くク ランベリー&チョコ のカンパーニュ」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル② 「STAUBで焼くク ランベリー&チョコ のカンパーニュ」 ・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	クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00
23	24	25	26	27	28	29
クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00	クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00	クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・15:00	staub50周年 マンズリーテーブル② 「STAUBで焼くク ランベリー&チョコ のカンパーニュ」 ・11:00			
30	31					

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:シェブルチーズのサラダ ・メイン:魚のパイ焼き
・デザート:コンベルサシオン



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)

マンズリー テーブル①
「クリスマスディナー」

STAUBで蒸し上げた骨付きチキンと野菜は旨味とボリュームたっぷり。マッシュポテトを敷き詰めた前菜はパーティー仕様。シーフードのラグーはワインを効かせて。デザートはサクサクパイになめらかチーズクリームといちごの酸味がアクセント。
・骨付き鶏もも肉のプレゼ ゴルゴンゾーラソース
・スモークサーモンのセルクルサラダ
・たこのラグーソース ほうれん草のタリアテッレ
・マスカルポーネといちごのパイ



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
「STAUBで焼くランベリー&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の相性ピッタリ、サッ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!
・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

お持ち帰り

まとめ割対象

マンズリー テーブル③
「冬のあったか中華」(アンコール)

STAUBで炊いたもちもち食感のおこわは寒い時期にぴったり。STAUBのスチーマーで蒸したしゅうまいは旨味たっぷり。鶏のチリソースは根菜の食感がアクセント。デザートは、シナモン風味のなめらか焼きプリン。
・中華おこわ ・豚肉とエビの花しゅうまい
・鶏肉と根菜のチリソース ・かぼちゃの焼きプリン



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

クリスマススペシャル
「ローストチキン」

毎年大人気のローストチキンのクラスです。STAUBで焼くローストチキンは格別の美味しさ、肉汁を吸ったお野菜も美味しい付け合わせになります。お1人様1羽お持ち帰りのスペシャルクラスです!



定員:4名
参加費:6,600円
会員価格:5,500円
時間:3時間
(ご試食込み)

お持ち帰り

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・切り方」

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

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。