

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この酸味がアクセント。
・骨付き鶏もも肉のプレゼ ゴルゴンソーラソース
・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このパイ



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。ブレンダー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!
・ローストチキン
★包んだチキンを入れる袋、ソース用の小さな容器(50cc)をご持参下さい



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。

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&サワークリームのソースが美味。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に大活躍! 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。※入会金はございません。すべて単発でご参加いただけます。