

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				1	2	3
				マンスリーテーブル④ 「自家製カレーペーストを作ろう!」 ・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	
4	5	6	7	8	9	10
マンスリーテーブル② 「具沢山ジャンバラヤ!」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「具沢山ジャンバラヤ!」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「具沢山ジャンバラヤ!」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし洋食」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし洋食」 ・11:00	
11	12	13	14	15	16	17
マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし洋食」 ・11:00	スペシャルクッキングクラス 「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⑤ 「STAUBで焼く基本の食パン」 ・11:00	
18	19	20	21	22	23	24
ワークショップ② 「ストウブ入門〜焼く〜」 ・11:00			マンスリーテーブル③ 「夏の定番! 中華料理」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「夏の定番! 中華料理」 ・11:00	ワークショップ① 「夏休み親子教室」 ・11:00 ・15:00	
25	26	27	28	29	30	31
		マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし洋食」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「夏のおもてなし洋食」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「具沢山ジャンバラヤ!」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「具沢山ジャンバラヤ!」 ・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)



スペシャルクッキングクラス
「マチノアカリ 八十川シェフのフレンチビストロ料理」

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!(デモンストレーションクラス)
・前菜:枝豆のムース
・メイン:パプリカの挽肉ファルシプロバンス風
・デザート:柑橘のジュレ



定員:10名
参加費:8,800円
会員価格:7,700円
時間:3.5時間
(ご試食込み)

マンスリーテーブル①
「夏のおもてなし洋食」

ストウブでグリルして甘みを引き出した茄子はポタージュに。白ワインでスチームした渡り蟹とフレッシュトマトの Pasta は夏にぴったり。数種のハーブとレモンをロールした肉料理はおもてなしに。食後はピスタチオ香る冷たいデザート。
・焼き茄子の冷製ポタージュ
・渡り蟹と夏野菜のトマトクリームパスタ
・豚肉とフレッシュハーブのインボルティニー
・ピスタチオのジェラート



定員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時間:3時間
(ご試食込み)
担当:堀口

マンスリーテーブル②
「具沢山ジャンバラヤ!」

暑い季節に食べたいジャンバラヤは、夏野菜たっぷり栄養満点!フリットはスナックにも前菜にもおすすめ。サラダは爽やかなディルの風味が夏にピッタリ。デザートはライムの酸味がポイントのアメリカンタルト!
・具沢山ジャンバラヤ
・とうもろこしのフリット
・海老とディルのサラダ
・アメリカン★ライムパイ



定員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時間:3時間
(ご試食込み)
担当:船曳

マンスリーテーブル③ (7月・8月共通メニュー)
「夏の定番! 中華料理」

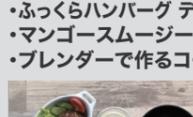
コクのある肉みそはアレンジ自在! すべて辛い酸辣湯は食欲をそそる味わい。香菜入り海老ワンタンは喉ごしつるとさっぱり食感。デザートは夏にぴったり南国の味!
・ジャージャー麺
・酸辣湯
・冷やし海老ワンタン
・マンゴーココナッツゼリー



定員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時間:3時間
(ご試食込み)
担当:堀口

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お鍋「STAUB」で料理を楽しみましょう!おいしいご飯の炊き方と、ハンバーグを自分でこねて上手に焼く方法をレッスンします。作った料理は保護者の方と一緒にご試食タイム!マンゴースムージーとコンスープつき。(対象:小学生と保護者1名/保護者の参加費は不要)
・STAUBで炊くご飯
・ふっくらハンバーグ デミグラスソース
・マンゴースムージー
・ブレンダーで作るコンスープ



定員:4組8名
参加費:6,050円
会員価格:4,950円
時間:2.5時間
(ご試食込み)
担当:堀口

マンスリーテーブル④ (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ましょう!ペーストからチキンカレーとクリーム・エビカレーに展開します。スパイス・ココロック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コロック
・レモンヨーグルトプリン、キウイソース



定員:8名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時間:3時間
(ご試食込み)
担当:船曳

マンスリーテーブル⑤ (アンコール) お持ち帰り
「STAUBで焼く基本の食パン」

ハーフテリヌ型で焼いた食パンをご紹介します。ブレンダーでこねるので、パン作り初心者の方も安心。ご自身で作った食パンのお持ち帰り付き。ご試食にはサーモン&アボカドのクロックムッシュやポタージュスープも作ります。
・基本の食パン
・サーモンとアボカドのクロックムッシュ
・ブレンダー de 簡単ポタージュ



定員:6名
参加費:7,150円
会員価格:6,050円
時間:3時間
(ご試食込み)

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:6,050円
会員価格:4,950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・切り方(初級)」

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:6,050円
会員価格:4,950円
時間:2.5時間

初参加割 レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF (シャープニングレッスンのみ対象外) 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 (¥30,250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
マンスリーテーブル③ 「具沢山ジャンバラヤ!」 ・11:00	ワークショップ 「ストゥブ入門〜焼く〜」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「秋の和モダン」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「少しの手間で華やかランチ」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「少しの手間で華やかランチ」 ・11:00
8	9	10	11	12	13	14
マンスリーテーブル① 「少しの手間で華やかランチ」 ・11:00	スペシャルクッキングクラス 「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② 「秋の和モダン」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「秋の和モダン」 ・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	マンスリーテーブル② 「秋の和モダン」 ・11:00
15	16	17	18	19	20	21
マンスリーテーブル② 「秋の和モダン」 ・11:00						
22	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/貝のバスク風
 ・メイン/豚肩ロースの塩釜焼き
 ・デザート/ガトー・バスク



定員：10名
 参加費：8,800円
 会員価格：7,700円
 時間：3.5時間
 (ご試食込み)

マンスリー テーブル① (9、10月共通メニュー)
「少しの手間で華やかランチ」
 とろーりチーズが美味しい、フレンチの定番「コルドンブルー」はオープンでヘルシー仕上げ、揚げ物のオープンを使った調理方法をご紹介します。生ハムのパテは手早くできるおいしい一品。ココットで焼くキッシュは、朝ごはんにもおすすめです。デザートは軽やかなムースをどうぞ。
 ・鶏肉のコルドンブルー(ハムチーズ包み、オープン揚げ)
 ・生ハムのパテ・10cmココット de 生地なしキッシュ
 ・桃のムース



定員：8名
 参加費：7,150円
 会員価格：6,050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
「秋の和モダン」
 ふんわり白胡麻豆腐をベースにした前菜はおもてなしにも。STAUBでほっくり焼いた里芋は主役級のおいしさ。洋風にアレンジした茶蕎麦は残暑の季節にぴったりの一品。デザートは優しい和の味わい。
 ・スモークサーモンと白胡麻のムース
 ・鶏肉と里芋の白味噌グラタン
 ・瓦蕎麦 ベーコンときこのパルサミコ
 ・ほうじ茶ティラミス



定員：8名
 参加費：7,150円
 会員価格：6,050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 (アンコールレッスン)
「具沢山ジャンバラヤ!」
 暑い季節に食べたいジャンバラヤは野菜たっぷり栄養満点!フリットはスナックや前菜におすすめ。サラダは爽やかなディルの風味が夏にぴったり。デザートはライムの酸味がポイントのアメリカンデザート!
 ・具沢山ジャンバラヤ・トウモロコシのフリット
 ・海老とディルのサラダ・アメリカン★ライムパイ



定員：8名
 参加費：7,150円
 会員価格：6,050円
 時間：3時間
 (ご試食込み)
 担当：船曳

ワークショップ
「ストゥブ入門『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：6,050円
 会員価格：4,950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)
「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：6,050円
 会員価格：4,950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)

公式HP 公式LINE



初参加割 レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF (シャープニングレッスンのみ対象外)
 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 (¥30,250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。