

# 2025 12 DECEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	7
			マンスリーテーブル⑤ 「STAUBカンパニュと薰製」 ・11:00	ワークショップ① 「STAUBを楽しむ シーフォルシー」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「バターフレーキー」 ・11:00	
8	9	10	11	12	13	14
マンスリーテーブル② 「バターフレーキー」 ・11:00			マンスリーテーブル③ 「ミステリーレッスン」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「ミステリーレッスン」 ・11:00		
15	16	17	18	19	20	21
			マンスリーテーブル① 「お正月のおもてなし和食」 ・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	ワークショップ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	
22	23	24	25	26	27	28
マンスリーテーブル② 「バターフレーキー」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「クリスマスロースト チキン」 ・11:00 ・14:30	マンスリーテーブル④ 「クリスマスロースト チキン」 ・11:00 ・14:30		マンスリーテーブル① 「お正月のおもてなし和食」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「お正月のおもてなし和食」 ・11:00	
29	30	31				

クッキングクラスのお問い合わせ、ご予約はこちらから

お問い合わせ

ツヴィリング J.A. ヘンケルス 湘南平塚店 クッキングスタジオ  
〒254-8510 神奈川県平塚市天沼 10-1 ららぽーと湘南平塚1F

0463-79-6267

Web

公式HP/WEB予約



公式LINE



## 今月のクッキングクラスのご案内

### 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」

大磯のビストロ『マチノアカリ』八十川シェフのスペシャルレッスン。

プロが教えるお店の味をご家庭で再現!

- ・サラダ セザール(シーザーサラダ)
- ・白身魚のパピヨット
- ・フォレ ノワール



定 員: 10名  
参加費: 7,700円  
時 間: 3時間~

### マンスリーテーブル①

#### 「お正月のおもてなし和食」

新春の食卓にぴったりの華やかなメニューをご紹介します。寒い冬に温めていた  
だく『五目ちらしの蒸し寿司』はそれぞれの具材をひとつひとつ丁寧に煮て、優し  
い味わいを重ねて仕上げます。すりおろしたかぶで白身魚を包み、上品な銀鮨を  
かけるかぶら蒸し、ふんわり柔らかな特製鶏団子のお雑煮もお楽しみに。

- ・五目ちらしの蒸し寿司京風・白身魚のかぶら蒸し
- ・ふんわり鶏団子のお雑煮



定 員: 8名  
参加費: 6,050円  
時 間: 2時間~

まとめ割  
対象

### マンスリーテーブル ② 「バターフレーキー」

お持ち帰り

バターの香りがふわっと広がる、層に  
なった生地が楽しいバターフレーキ。  
STAUBハーフテリーヌを使用して焼き  
上げます。  
作った分はお持ち帰りです。ご試食あり  
ます。



定 員: 8名  
会員価格: 6,050円  
時 間: 2時間~

### マンスリーテーブル ⑤ 「STAUBカンパニュと薰製」

お持ち帰り

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパニュレッ  
スン! オープンだけでは再現できない仕上がりをご  
家庭で。付け合わせのサラダにはチップ不要で仕上  
げるジューシーな香ばしい味わいの薰製ポークを  
添えます。カンパニュは18cmココットでお一人1  
つ作ってお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・全粒粉入りカンパニュ
- ・STAUBで作る薰製ポークのサラダ



定 員: 8名  
会員価格: 6,050円  
時 間: 2時間~

### ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ シューフォルシー」

お持ち帰り

STAUBのある暮らしをもっと気軽に楽しむレッスン。  
シューフォルシーは巻かないロールキャベツ! キャベツの切れ端でも作れます。  
STAUBならではのやさしい煮込み料理。ピラフはお  
米を浸水時間不要の簡単&短メニューです。

- ・シューフォルシー
- ・きのことベーコンのピラフ



定 員: 8名  
会員価格: 4,950円  
時 間: 2時間~

まとめ割  
対象

### マンスリーテーブル ③ 「ミステリーレッスン」



#### ミステリー

毎年恒例のミステリーレッスン!  
メニューは当日発表!  
何ができるかは、来てからのお楽しみ!  
この日だけの特別なメニューをお楽しみに。



定 員: 8名  
会員価格: 7,700円  
時 間: 3時間~

### マンスリーテーブル ④ 「クリスマスローストチキン」



クリスマスはSTAUBで作るふっくら  
ジューシーな丸鶏を。  
STAUBでじっくり焼き上げたロースト  
チキンは肉をたっぷり含んだ柔らかな  
仕上がり。一緒に焼き込んだお野菜まで  
驚くほど美味しいになります。  
丸鶏1羽お持ち帰りいただける、贅沢な  
レッスンです。



定 員: 各4名  
会員価格: 6,050円  
時 間: 2時間~

### ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方入門」



包丁の研ぎ方と、基本の切り方のレッスン。  
砥石を使った包丁の研ぎ方、基本的な包丁の扱い方、正しい刃の動かし方から  
料理に合わせた食材の切り方のレッスンです。ツヴィリングの純正砥石の  
プレゼント付き。



定 員: 8名  
会員価格: 4,950円  
時 間: 2時間~

まとめ割  
対象

お得なまとめ割チケット  
6回分(¥30,250)もございます。

◎ご新規さま:初回限定1,100円OFFにてご参加いただけます。  
(対象外レッスンあります)

※表記の金額は全て税込み価格です。

レッスン中に「託児サービス」を  
無料でご利用いただけます。



ららぽーと湘南平塚内『あんふあにい』を2時間無料で  
ご利用いただけます。事前の予約が必要となります。  
詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。  
「あんふあにい」TEL. 0463-51-6510

2026

1

JANUARY

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
		マンスリーテーブル③ 「パン・オ・フリュイ」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「キャラロットケーキ」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「キャラロットケーキ」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「パン・オ・フリュイ」 ・11:00	
12	13	14	15	16	17	18
ワークショップ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「パン・オ・フリュイ」 ・11:00	ワークショップ① 「STAUBを楽しむ シーフォルシー」 ・11:00	ワークショップ① 「STAUBを楽しむ シーフォルシー」 ・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		
19	20	21	22	23	24	25
マンスリーテーブル⑤ 「STAUBカンパニ ュと薰製」 ・11:00					マンスリーテーブル② 「キャラロットケーキ」 ・11:00	
26	27	28	29	30	31	
マンスリーテーブル① 「おうちビストロ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「おうちビストロ」 ・11:00			マンスリーテーブル① 「おうちビストロ」 ・11:00		

クッキングクラスのお問い合わせ、ご予約はこちから

お問い合わせ

ツヴィリング J.A. ヘンケルス 湘南平塚店 クッキングスタジオ  
〒254-8510 神奈川県平塚市天沼 10-1 ららぽーと湘南平塚1F

0463-79-6267

Web



公式HP/WEB予約

公式LINE

## 今月のクッキングクラスのご案内

## 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」

大磯のビストロ『マチノアカリ』八十川シェフのスペシャルレッスン。  
プロが教えるお店の味をご家庭で再現!

- ・タルト・フレンベ
- ・ペアルヌ風牛肉のステーキ
- ・カーディナル・シュニッテン



定 員: 10名  
参加費: 7,700円  
時 間: 3時間~

## マンスリーテーブル①

## 「おうちビストロ」

香味野菜たっぷりの赤ワイン、手作りのブランソースで煮込む少し贅沢なビーフシチュー、白い野菜のホットサラダとマスタードドレッシングの組み合わせはコクのあるビーフシチューにぴったりの副菜です。デザートはバニラスフレです。  
・ちょっと贅沢なビーフシチュー・白い野菜のホットサラダ、マスタードドレッシング添え・バニラスフレ



定 員: 8名  
参加費: 6,050円  
時 間: 2時間~

まとめ割  
対象

## マンスリーテーブル②

## 「キャラロットケーキ」

香り高いスパイスをきかせた生地に2種のナッツとレーズンをたっぷり混ぜ込みしつと焼き上げました。にんじんもたっぷりと入り、奥行きのある味わいのキャラロットケーキです。ハーフテリーヌで1台分お持ち帰りです。

- ・2種のナッツとレーズンのスパイスキャラロットケーキ



定 員: 8名  
参加費: 6,050円  
時 間: 2時間~

お持ち帰り

## マンスリーテーブル③

## 「パン・オ・フリュイ」

数種類のドライフルーツを贅沢に混ぜ込みました。  
甘さと香りを楽しめるパンです。作った分はお持ち帰り頂けます。



定 員: 8名  
参加費: 6,050円  
時 間: 2時間~

まとめ割  
対象

## マンスリーテーブル④

お持ち帰り

「STAUBカンパニ  
ュと薰製」

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパニュレッスン! オープンだけでは再現できない仕上がりをご家庭で。付け合わせのサラダにはチップ不要で仕上げるジューーな香ばしい味わいの薰製ポークを添えます。カンパニュは18cmココットでお一人1つ作ってお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・全粒粉入りカンパニュ
- ・STAUBで作る薰製ポークのサラダ



定 員: 8名  
会員価格: 6,050円  
時 間: 2時間~

まとめ割  
対象

## ワークショップ①

## 「STAUBを楽しむ シューフォルシー」

STAUBのある暮らしをもっと気軽に楽しむレッスン。  
シューフォルシーは巻かないロールキャベツ!  
キャベツの切れ端でも作れます。  
STAUBならではのやさしい煮込み料理。ピラフはお米を浸水時間不要の簡単&時短メニューです。

- ・シューフォルシー
- ・きのことベーコンのピラフ



定 員: 8名  
会員価格: 4,950円  
時 間: 2時間~

まとめ割  
対象

## ワークショップ②

## 「包丁研ぎと切り方入門」

包丁の研ぎ方と、基本の切り方のレッスン。  
砥石を使った包丁の研ぎ方、基本的な包丁の扱い方、正しい刃の動かし方から料理に合わせた食材の切り方のレッスンです。ツヴィリングの純正砥石のプレゼント付き。



定 員: 8名  
会員価格: 4,950円  
時 間: 2時間~



レッスン中に「託児サービス」を  
無料でご利用いただけます。

ららぽーと湘南平塚内『あんふあにい』を2時間無料でご利用いただけます。事前のご予約が必要となります。  
詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。  
「あんふあにい」TEL. 0463-51-6510

まとめ割  
対象

お得なまとめ割チケット  
6回分(¥30,250)もございます。

◎ご新規さま:初回限定1,100円OFFにてご参加いただけます。  
(対象外レッスンあります)

※表記の金額は全て税込み価格です。

