



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カンパーニュと薫製」 ・11:00	ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ シューファルシー」 ・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				

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、上品な銀鮎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」

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ー。STAUBハーフテリ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～

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」

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：2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汁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の美味しさになります。
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～

お持ち帰り

マンスリーテーブル ⑤ 「STAUBカンパーニュと薫製」

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパーニュレッスン！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薫製ポークを添えます。カンパーニュは18cmコックトで一人1つ作ってお持ち帰りいただけます。ご試食あります。
・全粒粉入りカンパーニュ
・STAUBで作る薫製ポークのサラダ



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 シューファルシー」

STAUBのある暮らしをもっと気軽に楽しむレッスン。シューファ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。
・シューファルシー
・きのこベーコンのピラフ



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～



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



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『あんふぁにい』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。
「あんふぁにい」 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
		マンズリーテーブル③ 「パン・オ・フリユイ」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「キャロットケーキ」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「キャロットケーキ」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「パン・オ・フリユイ」 ・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	マンズリーテーブル③ 「パン・オ・フリユイ」 ・11:00	ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ シューファルシー」 ・11:00	ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ シューファルシー」 ・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
マンズリーテーブル⑤ 「STAUBカンパー ニュと薫製」 ・11:00						マンズリーテーブル② 「キャロットケーキ」 ・11:00
26	27	28	29	30	31	
マンズリーテーブル① 「おうちビストロ」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「おうちビストロ」 ・11:00				マンズリーテーブル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

入会金不要



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
- ・ベ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～

マンズリーテーブル①

「おうちビストロ」

香味野菜とたっぷりの赤ワイン、手作りのブラウ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

マンズリーテーブル②

「キャロットケーキ」

お持ち帰り

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っとりと焼き上げました。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ロットケーキ

定 員：8名
参加費：6,050円
時 間：2時間～まとめ割
対象

マンズリーテーブル③

「パン・オ・フリユイ」

お持ち帰り

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。

- ・パン・オ・フリユイ

定 員：8名
参加費：6,050円
時 間：2時間～まとめ割
対象

マンズリーテーブル ④

「STAUBカンパーニュと薫製」

お持ち帰り

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパーニュレッスン！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薫製ポークを添えます。カンパーニュは18cmココットで一人1つ作ってお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・全粒粉入りカンパーニュ
- ・STAUBで作る薫製ポークのサラダ

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 シューファルシー」

STAUBのある暮らしをもっと気軽に楽しむレッスン。シューファ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。

- ・シューファルシー
- ・きのこベーコンのピラフ

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～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『あんふぁにい』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。

「あんふぁにい」 TEL. 0463-51-6510

