

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1
						マンズリーテーブル⑤ 「STAUBカンパニーと薫製」 ・11:00
2	3	4	5	6	7	8
ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00		ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00			マンズリーテーブル① 「春の行楽弁当」 ・11:00	
9	10	11	12	13	14	15
マンズリーテーブル① 「春の行楽弁当」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「春の行楽弁当」 ・11:00				スペシャルクッキング クラス 「マチノアカリ八十 川シェフのビストロ フレンチレッスン」 ・11:30	
16	17	18	19	20	21	22
		マンズリーテーブル③ 「肉まん・あんまん」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「肉まん・あんまん」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「肉まん・あんまん」 ・11:00		ワークショップ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00
23	24	25	26	27	28	29
			マンズリーテーブル④ 「ジュニアシェフ」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「スイーツ ブッセ」 ・11:00		マンズリーテーブル② 「スイーツ ブッセ」 ・11:00
30	31					
マンズリーテーブル② 「スイーツ ブッセ」 ・11:00						



スペシャルクッキングクラス  
「マチノアカリ 八十川シェフのビストロフレンチレッスン」

大磯のマチノアカリ八十川シェフによるスペシャルレッスン。  
ビストロのをご家庭で再現しませんか？  
・牡蠣のムニエル プロヴァンス風  
・鶏モモ肉のコンフィ  
・ココナッツのムース イチゴのスープ仕立て



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  
「春の行楽弁当」

花見や行楽にぴったりの目にも鮮やかな春色弁当作り  
レッスン！旬の食材を使った優しい味わい、春らしい香  
りと彩りを楽しむ献立です。  
・菜の花と桜えびのいなり・お赤飯・たけのこ金平の実山椒和え  
・ちぎり鰻のだし巻き卵・つくね団子・ぶぶあられの海老団子



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  
「スイーツ ブッセ」

ふんわり軽いブッセを2種類作ります。  
鮮やかな抹茶生地にはバタークリーム  
を！プレーン生地にはレモン味のクリ  
ムチーズをたっぷりサンドします。  
春のティータイムを彩るとっておきのス  
イーツレッスンです。  
・2種のブッセ(抹茶・レモンクリーム)



定員：8名  
会員価格：6,050円  
時間：2時間～

まとめ割  
対象

マンズリーテーブル③  
「肉まん・あんまん」

手作りならではの美味しさを堪能でき  
る肉まん・あんまん作り！肉まんの餡は  
生姜、たけのこ、干し椎茸の旨味をたっ  
ぷり詰めて、あんまんはほだよい優しい  
甘さに仕上げました。  
・肉まん  
・あんまん



定員：8名  
会員価格：6,050円  
時間：2時間～

まとめ割  
対象

マンズリーテーブル④  
「ジュニアシェフ」

お子様と一緒に楽しめるジュニアシェフ  
レッスン。ココットひとつで作れるワン  
ポットカルボナーラとホクホクじゃがいも  
とチーズのグラタンの2品です。  
(お子様おひとりにつき、保護者1名付  
き添いをおねがいします)  
・ワンポットカルボナーラ  
・ホクホクじゃがいもグラタン



定員：4組8名  
会員価格：4,950円  
時間：2時間～

まとめ割  
対象

マンズリーテーブル⑤  
「STAUBカンパニーと薫製」

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパニーレ  
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  
げるジュシーな香ばしい味わいの薫製ポークを  
添えます。カンパニーは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。  
・全粒粉入りカンパニー  
・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を使った日常ごはんレッスン。  
簡単なのにコクのある味わいのお料理  
がつかれます！シューファルシーは巻か  
ないロールキャベツ。切れ端のキャベツ  
を活用！ピラフはお米を浸水させないの  
で時短かつ簡単メニューです。  
・シューファルシー  
・きのこ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～

まとめ割  
対象

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  
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



Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		1	2	3	4	5
		ワークショップ③ 「ジュニアシェフ」 ・11:00	ワークショップ③ 「ジュニアシェフ」 ・11:00			マンスリーテーブル③ 「STAUBカンパニ ニュと燻製」 ・11:00
6	7	8	9	10	11	12
マンスリーテーブル③ 「STAUBカンパニ ニュと燻製」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「Afternoon tea」 ・11:00		ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00	ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「Afternoon tea」 ・11:00	
13	14	15	16	17	18	19
		マンスリーテーブル① 「Afternoon tea」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「Afternoon tea」 ・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 ト料理」 ・11:30	ワークショップ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00
20	21	22	23	24	25	26
				マンスリーテーブル② 「カタルーニヤ料理」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「カタルーニヤ料理」 ・11:00
27	28	29	30			
		マンスリーテーブル② 「カタルーニヤ料理」 ・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」**

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！

- ・マグロのマリネ 春野菜のサラダ仕立て
- ・イカのセート風煮込み
- ・スフレグラッセ



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**  
**「Afternoon tea」** お持ち帰り

英国の伝統を楽しむやさしいアフタヌーンティメニュー。外はさっくり、中はしっとりのイングリッシュコーンは粉とバター扱い、焼き加減のポイントをお伝えします。軽やかなスポンジ生地に甘酸っぱいフランボワーズのジャム、バタークリームをサンドしたヴィクトリアケーキ、自家製マヨネーズで作る2種のティーサンドはとっても上品な口当たりと味わいです。

- ・イングリッシュコーン(いちごジャム、クロテッドクリーム添え)
- ・ヴィクトリアケーキ(フランボワーズジャムとバタークリーム)
- ・ティーサンド(きゅうりとたまご)・自家製マヨネーズ



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**  
**「カタルーニヤ料理」**

魚介の旨味がたっぷりと詰まったサルスエラは魚介の旨味をSTAUBで引き出してから煮込み奥行きのある味わいのスープを作ります。パン・コントマテはフレッシュトマトをたっぷりと乗せたパン、スープとの相性がばっちりです。デザートはナッツと蜂蜜の甘さが広がる伝統的なお菓子です。

- ・サルスエラ〜カタルーニヤ風魚介の煮込みスープ〜
- ・パン・コントマテ・トゥロン



定員：8名  
参加費：6,050円  
時間：2時間～

まとめ割対象

**ワークショップ③**  
**「ジュニアシェフ」**

お子様と一緒に楽しめるジュニアシェフレッスン。ココットひとつで作れるワンポットカルボナーラとホクホクじゃがいもとチーズのグラタンの2品です。  
(お子様おひとりにつき、保護者1名の付き添いをお願いします)

- ・ワンポットカルボナーラ
- ・ホクホクじゃがいものグラタン



定員：4組8名  
参加費：4,950円  
時間：2時間～

まとめ割対象

**マンスリーテーブル③** お持ち帰り  
**「STAUBカンパニニュと燻製」**

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパニニュレッスン！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燻製ポークを添えます。カンパニニュは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。

- ・全粒粉入りカンパニニュ
- ・STAUBで作る燻製ポークのサラダ



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を使った日常ごはんレッスン。簡単なのにコクのある味わいのお料理が作れます！ シューファルシーは巻かないロールキャベツ。切れ端のキャベツを活用！ピラフはお米を浸水させないので時短かつ簡単メニューです。

- ・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**

公式HP/WEB予約 公式LINE  
Web  


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

