

2023 5 MAY

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	7
					ワークショップ① 「パエリア」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「本格インドカレー」 ・11:00
8	9	10	11	12	13	14
マンスリーテーブル② 「本格インドカレー」 ・11:00		ワークショップ① 「パエリア」 ・11:00			ワークショップ③ 「ハッシュドビーフ」 ・11:00	
15	16	17	18	19	20	21
ワークショップ③ 「ハッシュドビーフ」 ・11:00		ワークショップ② 「ショコラブレッド」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「ユッケジャンスープ～韓国編！～」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「ユッケジャンスープ～韓国編！～」 ・11:00		
22	23	24	25	26	27	28
ワークショップ② 「ショコラブレッド」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「本格インドカレー」 ・11:00	ワークショップ③ 「ハッシュドビーフ」 ・11:00	包丁の切り方クラス 「応用編」 ・11:00	スペシャルクッキング ビストロ『マチノアカリ』 八十川治氏 ・11:30		
29	30	31				
ワークショップ① 「パエリア」 ・11:00	ワークショップ② 「ショコラブレッド」 ・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



スペシャルクッキングクラス ビストロ『マチノアカリ』八十川治氏

- メインのウィーン風はキノコのペーストを加えて練ったパン粉を魚の上に乗せて天火で焼くお料理です。 クレームブリュレスクレサレはチーズを加えて甘じよぱく仕上げたデザートです。
- ・小ヤリイカのサラダ・アンチョビドレッシング
- ・白身魚のロースト・ウィーン風
- ・クレームブリュレスクレサレ



定 員：10名
参加費：**6,600円**
時 間：3時間～

MONTHLY TABLE 1 「ユッケジャンスープ～韓国編！」

ユッケジャンは韓国のピリ辛スープ。牛モモとたっぷり野菜のSTAUBにお任せの煮込み料理です。暑くなる季節にピリ辛のスープで元気いっぱいに！タッカンマリは丸鶏の壺抜きをします(骨を丸ごと抜き取ります)ねぎとじゃがいもの入った優しいスープです。

- ・ユッケジャン・タッカンマリ



定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～
担 当：竹ノ鼻

まとめ割
対象

MONTHLY TABLE 2 「本格インドカレー」

おうちで本格インドカレーに挑戦しませんか？
カルダモンチキンカレーとひよこ豆とズッキーニのサンバルを作ります。
アチャールというインドの漬物とカチュンバルというサラダを添えます。



定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～
担 当：高嶋

まとめ割
対象

WORK SHOP 1 「パエリア」

あさり・海老・鶏肉の旨味エキスをお米にしっかりと吸わせて作るパエリア！ サフランも入れて香り豊かに仕上げます。失敗しがちな水分加減の調整のコツを習ってみませんか？オレンジチーズケーキは混ぜて焼くだけの簡単工程！濃厚チーズケーキです。

- ・魚介とチキンのパエリア ・オレンジチーズケーキ



定 員：8名
参加費：**4,400円**
時 間：2時間～
担 当：竹ノ鼻

まとめ割
対象

WORK SHOP 2 「ショコラブレッド」

STAUBラウンドココット18cmで焼く『ショコラブレッド』
ココアパウダー入りのパン生地にショコラクリームとチョコチップを巻き込みます。

- ・ショコラブレッド



定 員：6名
参加費：**4,400円**
時 間：2時間～
担 当：高嶋

まとめ割
対象

WORK SHOP 3 「ハッシュドビーフ」

STAUBでたまねぎの旨味をしっかりと引き出し、薄切りの牛肉を使うことで短時間の煮込みで完成させる家庭のお役立ちメニューです!! サラダは茹でたじゃがいもとマスター、ビネガーベースにピクルスやケッパーを加えて爽やかに仕上げたグリビッシュ風ソースと和えます。

- ・ハッシュドビーフとろとろオムレツ
・茹でじゃがいものソースグリビッシュ風サラダ



定 員：8名
参加費：**4,400円**
時 間：2時間～
担 当：竹ノ鼻

まとめ割
対象

WORK SHOP 4 「応用編」

食材、用途ごとに適した切り方やフルーツの飾り切り、魚の三枚おろしをメインにしたレッスンです。小人数制でしっかりと学べます。



定 員：8名
参加費：**4,400円**
時 間：2時間～
担 当：手塚

まとめ割
対象

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（￥27,500）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。

※表記の金額は全て税込み価格です。

2023 6 JUNE

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
					Work Shop 2 「米粉を使おう!」 ・11:00	
5	6	7	8	9	10	11
Work Shop 2 「米粉を使おう!」 ・11:00	Work Shop 1 「chedarチーズ&オニオンロールパン」 ・11:00	Work Shop 1 「chedarチーズ&オニオンロールパン」 ・11:00	Work Shop 2 「イギリス料理」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「ビストロ料理」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「イギリス料理」 ・11:00	
12	13	14	15	16	17	18
マンスリーテーブル① 「ビストロ料理」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「イギリス料理」 ・11:00		Work Shop 2 「米粉を使おう!」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「アジアン・エスニックスープ」 ・11:00		
19	20	21	22	23	24	25
	Work Shop 2 「米粉を使おう!」 ・11:00		マンスリーテーブル③ 「アジアン・エスニックスープ」 ・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フレンチビストロ料理」 ・11:30	Work Shop 3 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	
26	27	28	29	30		
Work Shop 2 「米粉を使おう!」 ・11:00	Work Shop 1 「chedarチーズ&オニオンロールパン」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「ビストロ料理」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「イギリス料理」 ・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



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」

- 西アジア、北アフリカのポピュラーな煮込み料理『ア・ラ・メゾン』=『ウチの味』シェフならではの味を習ってみませんか?
プロの技とたっぷりの試食が魅力的なスペシャルレッスンです。
- ・トマトのファルシ・アボカドのスープ仕立て
 - ・クスクス、ア・ラ・メゾン
 - ・フランボワーズのムース



定 員：10名
参加費：**6,600円**
時 間：3時間～

定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～
担 当：高嶋

まとめ割
対象

MONTHLY TABLE 1 「ビストロ料理」

豚肉のブレゼをメインにした気軽なフレンチメニューをご紹介。スープ、重ね焼き、デザートには野菜をたっぷり使います。

- ・豚肉のブレゼ・枝豆風味のヴィシソワーズ
- ・野菜と2種のソースの重ね焼き・ベジフルジュレ

MONTHLY TABLE 1 「ビストロ料理」

- 豚肉のブレゼをメインにした気軽なフレンチメニューをご紹介。スープ、重ね焼き、デザートには野菜をたっぷり使います。



定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～
担 当：高嶋

まとめ割
対象

MONTHLY TABLE 2 「イギリス料理」

鶏で作るフィッシュ&チップスにグリーンピースのディップを添えます。コテージパイはキノコをたっぷりと入れたひき肉のトマト煮込みの上にマッシュポテトをのせてオーブン焼きに!トマトスープは温・冷製どちらでも美味しく召し上がっていただけます。

- ・フィッシュ&チップス、マッシュピードイップ
- ・3種のきのこのコテージパイ・真っ赤なトマトのスープ
- ・濃厚チョコプリンとラズベリーソース



定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～
担 当：竹ノ鼻

定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～
担 当：竹ノ鼻

まとめ割
対象

WORK SHOP 1 「chedarチーズ&オニオンロールパン」

全粒粉配合のパン生地にchedarチーズとフライドオニオンを渦巻き状にし、10cmココットに入れて焼きます。
お一人様3個お持ち帰り。
レッスン後の試食もあります。

- ・chedarチーズ&オニオンロールパン



定 員：6名
参加費：**4,400円**
時 間：2時間～
担 当：高嶋

定 員：8名
参加費：**4,400円**
時 間：2時間～
担 当：竹ノ鼻

まとめ割
対象

WORK SHOP 2 「米粉を使おう!」

グルテンフリーで話題の『米粉』を使ったレッスンです。米粉独特の食感と味わいの基本の食パンと米粉とドライフルーツのビスコッティ2品を作ります。お持ち帰りあります。

- ・基本の米粉食パン
- ・米粉ビスコッティ



定 員：8名
参加費：**4,400円**
時 間：2時間～
担 当：竹ノ鼻

定 員：8名
参加費：**4,400円**
時 間：2時間～
担 当：手塚

まとめ割
対象

WORK SHOP 3 「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。



まとめ割
対象

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。



お得なまとめ割チケット
6回分(¥27,500)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。

※表記の金額は全て税込み価格です。