

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
	1	2	3	4	5	6
					Monthly Table2 「本格スープカレー」 ・11:00	
7	8	9	10	11	12	13
		Monthly Table2 「本格スープカレー」 ・11:00		ワークショップ 「米粉パン」 ・11:00	STAUBでできること講座 「煮る・蒸す・焼く・炊く」 ・11:00	
14	15	16	17	18	19	20
	ワークショップ 「米粉パン」 ・11:00			Monthly Table2 「本格スープカレー」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 中華料理」 ・11:00	シャープニング 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00
21	22	23	24	25	26	27
Monthly Table1 「3ヶ月で完結 中華料理」 ・11:00		ワークショップ 「米粉パン」 ・11:00	Monthly Table2 「本格スープカレー」 ・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	
28	29	30	31			
ワークショップ 「米粉パン」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 中華料理」 ・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



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」

夏野菜やオレンジを使った爽やかなメニューのご紹介！ソースのベースになるフォンの取り方はシェフ押しの見所です!! デモンストレーションレッスンはたっぷりとお試食いただけます。

- ・フェタチーズのギリシャ風サラダ(夏野菜とオリーブ)
- ・豚ロースのロースト、ビガラード(オレンジソース)
- ・パシュラン(メレンゲのアイスクーキ)



定員：10名
参加費：6,600円
時間：3時間～

MONTHLY TABLE 1

「3ヶ月で完結中華料理」

3ヶ月を通して習得! 中華料理レッスン! 2回目はえびと卵、ほうれん草をたっぷり使った綺麗な緑色の炒飯。STAUBでバラバラに仕上げます。鶏肉のつけ煮込みは中華スパイスを効かせ、ふっくら柔らかに! さっぱり仕立ての涼拌と共にどうぞ。

- ・海老とほうれん草の翡翠炒飯、セロリと香菜的付け合わせ
- ・鶏肉の五香粉つけ煮込み
- ・夏野菜とカシューナッツの涼拌・フルーツ水晶餅



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

MONTHLY TABLE 2

「本格スープカレー」

北海道ご当地グルメでお馴染みのスープカレーをご家庭で! ルーは使わず、手に入りやすいスパイスを使って味わい豊かなカレーを作ります。イギリス発祥のインド料理のチキンティッカマサラもご紹介します!

- ・スープカレー・チキンティッカマサラ
- ・スパイスレモンライス・マサラティ



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割対象

WORK SHOP 1

「米粉パン」

今月の米粉シリーズはベーグルです。米粉100%使用してもちもちベーグルを作ります。

- ・ベーグル3つ
- ※ ご試食はベーグルサンドです。



定員：8名
参加費：4,400円
時間：2時間～

まとめ割対象

STAUBでできること講座

「蒸す・煮る・焼く・炊く」

STAUBの使い方・STAUBの美味しさを体験できる「基本のき」が身につく講座。無水調理・美味しいごはんの炊き方・予熱をする?しない?どのくらい? 等々を学びます。STAUBを初めて使う方、使ってみたい方は是非ご参加ください!

- ・無水肉じゃが・ほうれん草のおひたし・さばの味噌煮
- ・季節の野菜焼き・美味しいごはん など



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割対象

WORK SHOP 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
参加費：4,400円
時間：2時間～

まとめ割対象

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。

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



2023

9

SEPTEMBER

今月のクッキングクラスのご案内

入会金不要

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				1	2	3
						STAUBでできること講座 「煮る・蒸す・焼く・炊く」 ・11:00
4	5	6	7	8	9	10
		Monthly Table1 「3ヶ月で完結 中華料理」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 中華料理」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 中華料理」 ・11:00		ワークショップ1 「シュトーレン」 ・11:00
11	12	13	14	15	16	17
Monthly Table2 「秋の味覚～カジュアルフレンチ～」 ・11:00		ワークショップ1 「シュトーレン」 ・11:00		ワークショップ1 「シュトーレン」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 中華料理」 ・11:00	
18	19	20	21	22	23	24
					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	シャープニング 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00
25	26	27	28	29	30	
ワークショップ1 「シュトーレン」 ・11:00	Monthly Table2 「秋の味覚～カジュアルフレンチ～」 ・11:00		ワークショップ1 「シュトーレン」 ・11:00	Monthly Table2 「秋の味覚～カジュアルフレンチ～」 ・11:00	Monthly Table2 「秋の味覚～カジュアルフレンチ～」 ・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」

メイン料理のムサカはナスと牛挽肉、ベシャメルソースを使ったギリシャスタイルです。プロのベシャメルソースの作り方は必見！前菜のパプリカのマリネの爽やかさと相性バッチリのお料理です。秋の味覚イチジクを使用したデザートもお楽しみに！

- ・南仏風パプリカのマリネ・ムサカ
- ・イチジクのファールトン



定員：10名
参加費：6,600円
時間：3時間～

MONTHLY TABLE 2

「秋の味覚～カジュアルフレンチ～」

フライパン又はSTAUBひとつでできるカジュアルフレンチのご紹介。フィレ肉にさつま芋を千切りにしたガレットその間にクリーム、イチヂクをつかったバルサミコソースを添えます。たくさんの種類のきのこを使って作るクリーミーなパスタソースはフィットチーネと合わせます。

- ・豚フィレ肉とさつま芋のガレット、バルサミコとイチヂクのソース
- ・クリーミーきのこパスタ
- ・栗のブランマンジェ



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割対象

STAUBでできること講座

「蒸す・煮る・焼く・炊く」

STAUBの使い方、STAUBの美味しさを体験できる「基本のき」が身につく講座。無水調理や美味しいご飯の炊き方、予熱の加減や上手に焼く方法などのレッスンです。STAUBを初めて使う方や使ってみたい方、是非ご参加ください。

- ・無水肉じゃが
- ・ほうれん草のおひたし
- ・さばの味噌煮
- ・季節の野菜焼き
- ・美味しいごはん など



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割対象

MONTHLY TABLE 1

「3ヶ月で完結中華料理」

3ヶ月で完結中華料理、豚スペアリブの豆鼓蒸しは濃いめの味付けなのでお肉はさっぱりとひと工夫！最後はSTAUBで蒸し上げます。野菜たっぷりの春巻きは作り置きして冷凍保存もOK！お弁当にも最適です。デザートは白餡とさつま芋餡の胡麻団子です。

- ・豆鼓蒸排骨（豚スペアリブの豆鼓蒸し）
- ・5種の野菜と豚ひきの春巻き
- ・さつま芋餡の胡麻団子



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

WORK SHOP 1

「米粉で作る秋のシュトーレン」

2種類の栗を使った秋味のシュトーレンのご紹介！米粉ならではの味わいと食感です。

・栗のシュトーレン

※ 作った分はお持ち帰りとなります。



定員：8名
参加費：4,400円
時間：2時間～

まとめ割対象

WORK SHOP 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
参加費：4,400円
時間：2時間～

まとめ割対象

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。

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

