

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		1	2	3	4	5
						WORK SHOP1 「STAUBでつくる ジューシー!ハン バーグ」 ・11:00
6	7	8	9	10	11	12
Monthly Table2 「韓国料理」 ・11:00	Monthly Table3 「パンレッスン〜4 種のちぎりカンパー ニュ〜」 ・11:00		Monthly Table3 「パンレッスン〜4 種のちぎりカンパー ニュ〜」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 イタ リアン」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 イタ リアン」 ・11:00	
13	14	15	16	17	18	19
	WORK SHOP1 「STAUBでつくる ジューシー!ハン バーグ」 ・11:00				スペシャルクッキング クラス 「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」 ・11:30	
20	21	22	23	24	25	26
		Monthly Table3 「パンレッスン〜4 種のちぎりカンパー ニュ〜」 ・11:00	Monthly Table2 「韓国料理」 ・11:00		シャープニング 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	Monthly Table3 「パンレッスン〜4 種のちぎりカンパー ニュ〜」 ・11:00
27	28	29	30			
Monthly Table1 「3ヶ月で完結 イタ リアン」 ・11:00	Monthly Table2 「韓国料理」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 イタ リアン」 ・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
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

W
e
b

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

「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」

前菜はリヨン郷土料理のフロマージュブランのペーストです。パンにつけて召し上がっていただきます。メインは具沢山のスープ仕立てのソースをあしらった白身魚のボワレ。シェフの技と美味しいご試食をお楽しみください。

- ・セルヴェル・ド・カニユ ・白身魚のボワレ ナージュ仕立て
- ・洋梨のタルト・フラン



定 員：10名
参加費：6,600円
時 間：3時間～

MONTHLY TABLE 1

「3ヶ月で完結イタリアン」

3種類のチーズをたっぷり使った3品。オーブンで簡単に出来るリゾットベースを基にチーズクリームリゾット作ります。トルタサラータはイタリア版キッシュ!おもてなしや軽いおつまみとしてもGOOD!デザートはマスカルポーネチーズを使った爽やかなレモンのティラミスです。

- ・パンチェッタのチーズクリームリゾット
- ・トマトとオリーブのトルタサラータ ・レモンのティラミス



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～

まとめ割
対象

MONTHLY TABLE 2

「韓国料理」

人気の韓国海苔巻きキンパはプルコギのタレから作ります。チヂミはじゃがいもにひと工夫して調理、ピリ辛の特製薬念ソースと一緒にどうぞ。牛肉で作るソルロンタンは簡単バージョンをご紹介します。

- ・プルコギキンパ ・ソルロンタン
- ・キムチとチーズのじゃがいもチヂミと特製薬念ソース



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～

まとめ割
対象

MONTHLY TABLE 3

「パンレッスン〜4種のちぎりカンパーニュ〜」

4種類のカンパーニュを一つのココットで焼き上げます。(プレーン・チーズ・ドライフルーツ・ナッツの4種類)カンパーニュに合わせた具沢山クラムチャウダーも一緒に作ります。作ったパンはお持ち帰り頂けます。(ENFINIGYブレンダー使用)

- ・4種のちぎりカンパーニュ ・具沢山クラムチャウダー



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～

まとめ割
対象

お持ち帰り

WORK SHOP 1

「STAUBでつくるジューシー!ハンバーグ」

STAUBの蓄熱性を活かして作るハンバーグはとってもジューシーで美味しくできます。予熱の加減や上手に焼く方法などのレッスンです。レッスン始めての方、STAUBを使ってみたい方、ジューシーハンバーグを作りたい方!是非、ご参加ください!

- ・ハンバーグと特製ソース ・にんじんのグラッセ&ベイクドポテト
- ・季節のポターージュ(さつま芋)
- ・美味しいご飯 ・ふるふるヨーグルトゼリーとSTAUBで作るフルーツジャム



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





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
						Monthly Table3 「STAUBで米粉 フォッカッチャ」 ・11:00
4	5	6	7	8	9	10
Monthly Table1 「3ヶ月で完結 イタリアン～イタリアン ミートローフ～」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 イタリアン～イタリアン ミートローフ～」 ・11:00		Monthly Table1 「3ヶ月で完結 イタリアン～イタリアン ミートローフ～」 ・11:00		Monthly Table4 「ミステリー レッスン」 ・11:00	
11	12	13	14	15	16	17
					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	
18	19	20	21	22	23	24
Monthly Table3 「STAUBで米粉 フォッカッチャ」 ・11:00		Monthly Table3 「STAUBで米粉 フォッカッチャ」 ・11:00	WORK SHOP1 「STAUBでつくる ジューシー!ハン バーグ」 ・11:00	シャープニング 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	Monthly Table5 「クリスマスロース トチキン」 ・11:00 ・14:00	Monthly Table5 「クリスマスロース トチキン」 ・11:00 ・14:00
25	26	27	28	29	30	31
	Monthly Table3 「STAUBで米粉 フォッカッチャ」 ・11:00	Monthly Table2 「お正月の和食」 ・11:00	Monthly Table2 「お正月の和食」 ・11:00	Monthly Table2 「お正月の和食」 ・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」

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。前菜は塩味のシュー生地ペーストにしたサーモンを挟んだおつまみ、メインはSTAUBでつくるクリーム煮です。スパイス、蜂蜜で風味づけした赤ワインのタルトもお楽しみに!!
・サーモンリエットとグジュール ・牛肉とマッシュルームのココット煮 ・タルト・ヴァン・キュイ



定 員：10名
参加費：6,600円
時 間：3時間～

MONTHLY TABLE 1

「3ヶ月で完結イタリアン～イタリアンミートローフ～」

前菜3種類とメインは具沢山のミートローフのパイ包み! オリーブ・生ハム・チーズをふんだんに使ったメニューです。
・3種の前菜(オレンジと魚介のシチリア風サラダ・ナスのコトレッタ・フリッタータ)
・イタリアンミートローフのパイ包み
・キャラメルナッツのパンナコッタ



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～

まとめ割
対象

MONTHLY TABLE 2

「お正月の和食～蒸し寿司・お雑煮～」

お正月をイメージした冬の和食レッスンです。温かく蒸して頂く京都の蒸し寿司、白味噌仕立てのお雑煮、里芋まんじゅうを作ります。

- ・蒸し寿司
- ・白味噌仕立ての京風お雑煮
- ・里芋まんじゅうの出汁餡仕立て
- ・柚子餅デザート



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～

まとめ割
対象

MONTHLY TABLE 3

「STAUBで米粉フォッカッチャ」

米粉100%で作るフォッカッチャレッスン! STAUBでしっとり柔らかな米粉パンを作ります。発酵時間中にささっとおかずも作って一緒にご試食です。

- ・米粉フォッカッチャ
- ・鶏肉のボシェ、アスパラガスとマッシュルームのマスタードクリームソース



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～

まとめ割
対象

MONTHLY TABLE 4

「ミステリー レッスン」

メニューは当日スタジオにて発表! のミステリーレッスンです。何が習えるか? 何が試食できるか? ワクワク! ドキドキ!



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：3時間～

まとめ割
対象

MONTHLY TABLE 5

「クリスマスローストチキン」

毎年恒例! 丸鶏1羽お持ち帰り付きレッスン! STAUBに丸鶏、野菜を入れてオープンハットしっとりふっくらチキンをクリスマスの食卓にどうぞ。

試食、チキンのさばき方のデモンストレーションもあります。お持ち帰りの容器をご持参ください。詳しくはスタッフまで...

- ・クリスマスローストチキン



定 員：4名
参加費：5,500円
時 間：2時間～

WORK SHOP 1

「STAUBでつくるジューシー!ハンバーグ」

STAUBの蓄熱性を活かして作るハンバーグはとってもジューシーで美味しく仕上がります。予熱の加減や上手に焼く方法などのレッスンです。レッスン始めての方、STAUBを使ってみたい方、ジューシーハンバーグを作りたい方!是非、ご参加ください!

- ・ハンバーグと特製ソース
- ・にんじんのグラッセ&ベイクドポテト
- ・季節のポタージュ(さつまいも)
- ・美味しいご飯



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

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(¥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

