

2024

2

FEBRUARY

今月のクッキングクラスのご案内

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
				WORK SHOP4 「STAUBで作る牡蠣のスンドゥブ」 ・11:00	WORK SHOP4 「STAUBで作る牡蠣のスンドゥブ」 ・11:00	
5	6	7	8	9	10	11
WORK SHOP2 「ショコラオランジュのブリオッシュ」 ・11:00			WORK SHOP3 「STAUBでつくるジューシー！ハンバーグ」 ・11:00	WORK SHOP3 「STAUBでつくるジューシー！ハンバーグ」 ・11:00	Monthly Table1 「韓国～タットリタン～」 ・11:00	WORK SHOP1 「バレンタイン ショコラテリーヌ」 ・11:00
12	13	14	15	16	17	18
		WORK SHOP1 「バレンタイン ショコラテリーヌ」 ・11:00	Monthly Table1 「韓国～タットリタン～」 ・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	
19	20	21	22	23	24	25
				シャーピング 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	WORK SHOP2 「ショコラオランジュのブリオッシュ」 ・11:00	
26	27	28	29			
Monthly Table1 「韓国～タットリタン～」 ・11:00	Monthly Table1 「韓国～タットリタン～」 ・11:00	WORK SHOP2 「ショコラオランジュのブリオッシュ」 ・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」

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。今回のメニューはハマグリの出し汁が美味しい温かい前菜、鶏もも肉に詰め物をしたパロティーヌ、イチゴを使ったテリーヌデザートの3品です。

- ・ハマグリのムクラード・若鶏のパロティーヌ
- ・イチゴのテリーヌ



定員：10名
参加費：6,600円
時間：3時間～

WORK SHOP 1 「バレンタイン ショコラテリーヌ」



バレンタイン企画！
STAUBエクストラミニラムカンでショコラテリーヌを入れて作ります。
作った分はラムカンごとお持ち帰りいただけます。
ご試食あります。

- ・ショコラテリーヌ(2個)



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

WORK SHOP 3 「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い仕上ります。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
- ・季節のボタージュ(さつま芋)
- ・美味しいご飯



まとめ割対象

定員：8名
参加費：4,400円
時間：2時間～

WORK SHOP 4 「STAUBで作る牡蠣のスンドゥブ」



寒い冬にひと鍋でできる簡単！スンドゥブのご紹介。
牡蠣のお出汁を詰め込んだスンドゥブに韓国風の炊き込みごはんと一緒に作ります。

- ・牡蠣のスンドゥブ
- ・韓国風炊き込みごはん



まとめ割対象

定員：8名
参加費：4,400円
時間：2時間～

WORK SHOP 5 「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

定員：8名
参加費：4,400円
時間：2時間～

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。

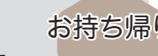
※表記の金額は全て税込み価格です。

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

入会金不要



まとめ割対象

まとめ割対象

まとめ割対象

2024 3 MARCH

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				1	2	3
				Work Shop 1 「チーズタッカルビ」 ・11:00		
4	5	6	7	8	9	10
Work Shop 3 「STAUBでつくる ジューシー！ハン バーグ」 ・11:00				Work Shop 1 「チーズタッカルビ」 ・11:00		
11	12	13	14	15	16	17
Work Shop 3 「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 「マチノアカリ」 ・11:30		
18	19	20	21	22	23	24
	マンスリーテーブル1 「春の和食」 ・11:00	Work Shop 3 「米粉のカンパー ニユ」 ・11:00	マンスリーテーブル1 「春の和食」 ・11:00	Work Shop 4 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	Work Shop 3 「米粉のカンパー ニユ」 ・11:00	
25	26	27	28	29	30	31
マンスリーテーブル1 「春の和食」 ・11:00	マンスリーテーブル STAUB 50周年記 念レッスン 「フランスバーガー」 ・11:00	マンスリーテーブル STAUB 50周年記 念レッスン 「フランスバーガー」 ・11:00	Work Shop 3 「米粉のカンパー ニユ」 ・11:00	マンスリーテーブル STAUB 50周年記 念レッスン 「フランスバーガー」 ・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

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」

ブルーチーズを使ったドレッシング、万能付け合わせのバリグールのご紹介。

- ・アンティープ(チコリ)のサラダ
- ・豚肩ロースのココット蒸し焼き、タケノコのバリグール
- ・キャラメルプリン



定 員：10名
参加費：**6,600円**
時 間：3時間～

Monthly Table STAUB 50周年記念レッスン

「フランスバーガー」

STAUB 50周年記念レッスン
本国レシピより、牛肉100%のフランスバーガーをご紹介します。

- ・フランスバーガー
- ・ハーブたっぷりのポムフリット(フライドポテト)
- ・グリンピースの春ボタージュ・そば粉のガレット



定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～

まとめ割
対象

MONTHLY TABLE 1 「春の和食」

切り身魚で作る鯛の炊き込みご飯は簡単なのに本格派！美味しく仕上げるポイントは必見です。お花見シーズンのお弁当にいかがですか？

焼きおにぎりにアレンジもおすすめです。

- ・鯛めし・椎茸と海老のしんじょう揚げ
- ・鯛と蓮根もちのお吸い物・いちご大福



定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～

まとめ割
対象

WORK SHOP 1 「チーズタッカルビ」

人気の韓国料理よりチーズタッカルビ！
STAUBで鶏肉はふんわり、野菜は甘みが出て美味しい仕上がります。

たくさんの野菜が摂れるバランスの良さも魅力です。

- ・チーズタッカルビ
- ・ホットク



定 員：8名
参加費：**4,400円**
時 間：2時間～

まとめ割
対象

WORK SHOP 2 「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い仕上がります。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
- ・季節のボタージュ
- ・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 3 「米粉のカンパニユ」

米粉で作るカンパニユ！
ラウンドココット18cmで仕上げます。

- ・米粉のカンパニユ
- ・豚もも肉の低温調理ハム



定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～

まとめ割
対象

WORK SHOP 4 「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

