

| Mon | Tue | Wed | Thu | Fri | Sat | Sun |
|---|--|--|--|----------------------------------|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Work Shop 3 「2種のパン」 ・11:00 | | | | | | Work Shop 2 「STAUBでつくる ジュシー!ハン バーグ」 ・11:00 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| マンスリーテーブル1 「ちまきと小籠包」 ・11:00 | マンスリーテーブル1 「ちまきと小籠包」 ・11:00 | | Work Shop 1 「チーズタッカルビ」 ・11:00 | Work Shop 3 「2種のパン」 ・11:00 | Work Shop 3 「2種のパン」 ・11:00 | |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| | Work Shop 2 「STAUBでつくる ジュシー!ハン バーグ」 ・11:00 | Work Shop 1 「チーズタッカルビ」 ・11:00 | | | スペシャル クッキングクラス 「マチノアカリ」 ・11:30 | |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| | | マンスリーテーブル STAUB50周年記念 レッスン 「ハーブサーモンと チキンのフランス風 タコス」 ・11:00 | マンスリーテーブル STAUB50周年記念 レッスン 「ハーブサーモンと チキンのフランス風 タコス」 ・11:00 | | マンスリーテーブル1 「ちまきと小籠包」 ・11:00 | マンスリーテーブル STAUB50周年記念 レッスン 「ハーブサーモンと チキンのフランス風 タコス」 ・11:00 |
| 29 | 30 | | | | | |
| Work Shop 4 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・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。
 ・エビのテリーヌ アンディーブ風
 ・コック・オ・ヴァン(鶏モモ肉の赤ワイン煮)
 ・ダックワーズ



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
「ハーブサーモンとチキンのフランス風タコス」

STAUB 50周年記念レッスン。本国レシピより、ハーブ香るちょっと変わったサーモンのタコスをご紹介します!デザートはレモン風味の焼き菓子にフランボワーズジャムとココナッツを飾ったレモンラミントンです。
 ・ハーブサーモンのタコス&トマト・アボカドサルサソース
 ・プロヴァンスチキンのタコス&ひよこ豆のチリディップ
 ・ひよこ豆とじゃがいもの軽いポタージュ・レモンラミントン



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割対象

MONTHLY TABLE 1
「ちまきと小籠包」

干し海老・干し椎茸・豚肉の旨味がぎっしり詰まった中華ちまきと皮から手作り小籠包レッスン。デザートはさっぱりと召し上がれるマンゴープリンです。
 ・中華ちまき
 ・小籠包
 ・マンゴープリン



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く仕上がります。
 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
- ・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
「2種のパン」 お持ち帰り

18cmココットに入れて焼き上げる2種のフレーパーパンです。
 作った分はお持ち帰りいただけます。

- ・アップルシナモンロールパン
- ・コーヒーロールパン



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


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店『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 |
| | | | Work Shop 1 「STAUBでつくる ジューシー!ハン バーグ」 ・11:00 | Work Shop 2 「STAUBカンパ ーニュと薫製」 ・11:00 | Work Shop 2 「STAUBカンパ ーニュと薫製」 ・11:00 | |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| シャープニング 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00 | | | マンズリーテーブル 2 「和食」 ・11:00 | マンズリーテーブル 2 「和食」 ・11:00 | | マンズリーテーブル STAUB50周年記念 レッスン 「イタリアン・キャベツ のボルペッティーノ」 ・11:00 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| マンズリーテーブル STAUB50周年記念 レッスン 「イタリアン・キャベツ のボルペッティーノ」 ・11:00 | | | | | スペシャル クッキングクラス 「マチノアカリ」 ・11:30 | |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| Work Shop 2 「STAUBカンパ ーニュと薫製」 ・11:00 | マンズリーテーブル STAUB50周年記念 レッスン 「イタリアン・キャベツ のボルペッティーノ」 ・11:00 | マンズリーテーブル STAUB50周年記念 レッスン 「イタリアン・キャベツ のボルペッティーノ」 ・11:00 | | | | |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |
| マンズリーテーブル 2 「和食」 ・11:00 | | | Work Shop 2 「STAUBカンパ ーニュと薫製」 ・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。

- ・リエットカンパーニュ
- ・メカジキのグリエ、ヴィエルジュソース
- ・ヌガーグラッセ



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
「イタリアン・キャベツのボルペッティーネ」

STAUB50周年記念レッスン
本国レシピより、今回はイタリアンのご紹介です。

- ・キャベツのボルペッティーネ
- ・有頭海老のリングイネパスタ
- ・ベリーとマッシュルームのマスカルポーネ
チーズドレッシングサラダ



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割
対象

Monthly Table 2
「和食」

- ・若鶏の幽庵焼き黒七味と春菊味噌焼き
- ・STAUBグリル野菜のサラダ、梅ポン酢ドレッシング
- ・筍と生姜の炊き込みご飯
- ・手作り湯葉の豆乳とお出汁のスープ
- ・いちごとあんこの水羊羹



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割
対象

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・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
「STAUBカンパーニュと薫製」

18cmココットに入れて焼き上げる基本のカンパーニュレッスンです。作ったパンはお持ち帰りいただけます。

- ・基本のカンパーニュ
- ・STAUBで作る薫製ポークの柑橘サラダ



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割
対象

シャープニング(包丁研ぎ教室)
「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

