

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		1	2	3	4	5
			Work Shop 1 「STAUBでつくる ジュシー!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 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～

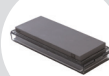
まとめ割
対象

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～



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



Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
					ワークショップ 1 「STAUBでつくる ジュシー!ハン バーグ」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「ツヴィリング293 周年イベントドイツ 料理」 ・11:00
3	4	5	6	7	8	9
		マンズリーテーブル③ 「ツヴィリング293 周年イベントドイツ 料理」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「ツヴィリング293 周年イベントドイツ 料理」 ・11:00		ワークショップ 2 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	
10	11	12	13	14	15	16
	マンズリーテーブル② 「デニッシュロール パン」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「デニッシュロール パン」 ・11:00				staub50周年 マンズリーテーブル① 「チキンとぶどうの コック・オ・リースリ ング」 ・11:00
17	18	19	20	21	22	23
staub50周年 マンズリーテーブル① 「チキンとぶどうの コック・オ・リースリ ング」 ・11:00	マンズリーテーブル④ 「STUBでつくるか き揚げ」 ・11:00			マンズリーテーブル④ 「STUBでつくるか き揚げ」 ・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	
24	25	26	27	28	29	30
	staub50周年 マンズリーテーブル① 「チキンとぶどうの コック・オ・リースリ ング」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「チキンとぶどうの コック・オ・リースリ ング」 ・11:00			マンズリーテーブル② 「デニッシュロール パン」 ・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」

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。
・ポターージュ・マ イス(トモロコシの冷製スープ)
・鴨胸肉のスパイシーロースト
・ブランマンジェ



定員：10名
参加費：6,600円
時間：3時間～

STAUB 50周年記念レッスン マンズリーテーブル ①
「チキンとぶどうのコック・オ・リースリング」

本国レシピより、今月はフレンチのご紹介です。骨付きもも肉をリースリングワインで
煮込むSTAUB料理です。本国ならではの日本ではなかなか味わえない美味いさで
す。ズッキーニのぬいぐるみは具材をズッキーニに詰めてグリル焼きするサラダです。
・チキンとぶどうのコック・オ・リースリング アルザス風
・ズッキーニのぬいぐるみのサラダ
・バジルとカッターチーズのムース



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割
対象

マンズリーテーブル ②
「デニッシュロールパン」

10cmココットで一人2個焼いてお持ち帰りのレッス
ンです。
ご試食はたまごサンドをご用意しています。

・デニッシュロール(プレーン)



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

お持ち帰り

まとめ割
対象

マンズリーテーブル ③
「ツヴィリング293周年イベントドイツ料理」

ツヴィリング創立293年を記念して本国ドイツレシピのご紹介
です。アンチョビ入りの肉団子とケッパーとレモンの爽やかなホ
ワイトソースの料理です。プレッツェルパンも作ります。

・プレッツェルパン
・ケーニヒスベルガー クロプセ(肉団子のクリームソース掛け)
・キャベツオレンジマーマレードサラダ



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割
対象

マンズリーテーブル ④
「STAUBでつくるかき揚げ」

夏野菜のかき揚げをSTAUBで作ります。
野菜たっぷり摂れる揚げ浸しとデザート
は抹茶味のわらび餅のミニパフェです。

・STAUBで作る夏野菜のかき揚げ
・夏野菜の揚げ浸し
・抹茶わらび餅のミニパフェ



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割
対象

ワークショップ ①
「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

ワークショップ 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。

◎ 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

