

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
						マンスリーテーブル③ 「ベーグル」 ・11:00
3	4	5	6	7	8	9
マンスリーテーブル③ 「ベーグル」 ・11:00			ワークショップ ① 「STAUB講座」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「STAUBカンパーニュと燻製」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「お花見弁当」 ・11:00
10	11	12	13	14	15	16
マンスリーテーブル② 「お花見弁当」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「お花見弁当」 ・11:00		マンスリーテーブル③ 「ベーグル」 ・11:00	スペシャルクッキング クラス 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビス トロ料理」 ・11:30		
17	18	19	20	21	22	23
			ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00		スペシャルレッスン 「スイーツ」 ・11:00	
24	25	26	27	28	29	30
ワークショップ ① 「STAUB講座」 ・11:00					マンスリーテーブル① 「ピザ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「ピザ」 ・11:00
31						
マンスリーテーブル① 「ピザ」 ・11:00						

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」

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。

- ・赤キャベツのマリネ
- ・蝦夷鹿のロースト
- ・イチゴのムース シャルロット仕立て



定 員：10名
参加費：6,600円
時 間：3時間～

スペシャルレッスン

「スイーツ」

14cmココットで作るレモンケーキ、たっぷりレモンピール
を入れ、アイシングをしてリッチに仕上げます。スイス伝統菓
子のエンガディナーはクッキー生地にながーを絡めたくるみ
が入った贅沢なお菓子です。

- ・レモンケーキ
- ・デンガディナー(くるみとキャラメルヌガーのクッキーサンド)

定 員：6名
参加費：11,000円
時 間：5時間～

お持ち帰り用の容器をご持参ください。
(詳しくは店舗までお問い合わせください)
昼食付き、レッスン時間が通常より長く
なります。

お持ち帰り

マンスリーテーブル ①

「ピザ」

ピザ生地を仕込み、爽やかなレモンサル
シッチャのピザとカルツォーネの2種を作
ります。自家製セミドライトマトとたこの
サラダはホワイトバルサミコ酢仕立ての
さっぱりとした味わいです。

- ・レモンサルシッチャのピザ
- ・カルツォーネ
- ・たことセミドライマト、白いんげん豆のホワイトバルサミコ酢サラダ
- ・レモンクリームのイタリアンドーナツ



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～

まとめ割
対象

マンスリーテーブル ②

「お花見弁当」

お弁当仕立ての和食メニュー！鯛めしは檸檬と一緒に
爽やかなさっぱりとした味わいの炊き込みごはん
です。自家製味噌で漬けた西京漬、STAUBで柔
らかく煮込む豚の角煮など盛り沢山のメニューで
す。桜が香る季節のデザート道明寺もお楽しみに！

- ・鯛と檸檬の炊き込みごはん
- ・西京焼き・豚の角煮・菜の花とあさりの辛子和え
- ・和風ポテトサラダ・桜香る道明寺



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～

まとめ割
対象

マンスリーテーブル ③

「ベーグル」

桜餡の入ったベーグルとプレーンベー
グルの2種類を作ってお持ち帰りできる
レッスン。
お持ち帰りは各2個ずつです。ご試食あ
ります。

- ・ベーグル 2種(プレーン&桜餡入り)



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～

まとめ割
対象

マンスリーテーブル ④

「STAUBカンパーニュと燻製」

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。
作った分はお持ち帰りいただけます。

- ・基本の全粒粉入りカンパーニュ
- ・STAUBで作る燻製ボークのサラダ



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を楽しむ」

STAUB講座がリニューアルしました。
STAUBの特徴を生かして作る2品を是
非！

- ・STAUBで作るたっぷり野菜とチキン
の重ね煮スープ仕立て
- ・鮭ときのこの炊き込みごはん



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。

◎ ご新規さま：初回限定1,100円OFFにてご参加いただけます。
(対象外レッスンあります)

※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	3	4	5	6
				マンズリーテーブル② 「バーガーバンズ」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「バーガーバンズ」 ・11:00	
7	8	9	10	11	12	13
マンズリーテーブル② 「バーガーバンズ」 ・11:00		マンズリーテーブル④ 「STAUBカンパーニュと燻製」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「バーガーバンズ」 ・11:00	ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00		ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00
14	15	16	17	18	19	20
マンズリーテーブル① 「タイ料理」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「タイ料理」 ・11:00		マンズリーテーブル① 「タイ料理」 ・11:00		スペシャルクッキング クラス 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビス トロ料理」 ・11:30	ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00
21	22	23	24	25	26	27
					マンズリーテーブル① 「タイ料理」 ・11:00	
28	29	30				
	マンズリーテーブル③ 「ピクルス」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「ピクルス」 ・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。

- ・アジのマリネ
- ・カルボナーダ
- ・プロフィットロール



定 員：10名
参加費：6,600円
時 間：3時間～

マンズリーテーブル①

「タイ料理」

人気のタイ料理!3品のプレートのご紹介!鶏肉を使ったガ
パオ、海老の入ったパッタイ、ガイトートはザクザクの衣が
とってもおいしいおつまみにも大人気のチキンのフライで
す。チリソースをたっぷりつけてお召し上がりください。

- ・ガパオライス・海老のパッタイ・ガイトート
- ・手作りチリソース



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

「バーガーバンズ」

STAUB10cmココットを使ってバーガーバンズをお一
人3作ります。2つをテリヤキバーガーとピーチバー
ガーにしてお試食!ピーチバーガーは牛挽肉、桃、モツ
ツアレラ他が入った女性に大人気のバーガーです。

- ・バーガーバンズ3つ
(てりやきバーガー・ピーチバーガー)



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③

「ピクルス」

自家製のピクルス作りレッスン。
Fresh&Saveの容器に入れてお持ち帰りとなります。
(容器はプレゼント)ご試食はピクルスとピクルス液を
使った鶏むね肉で作るしっとり南蛮漬けです。

- ・ピクルス(Fresh&Save Sサイズに入れてお持ち帰り)
- ・鶏むね肉のしっとり南蛮漬け(試食)



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～



お持ち帰り



プレゼント

マンズリーテーブル ④

「STAUBカンパーニュと燻製」

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

- ・基本の全粒粉入りカンパーニュ
- ・STAUBで作る燻製ボークのサラダ



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を楽しむ」

STAUB講座がリニューアルしました。
STAUBの特徴を生かして作る2品を是非!

- ・STAUBで作るたっぷり野菜とチキンの
重ね煮スープ仕立て
- ・鮭ときのこの炊き込みごはん



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。

◎ ご新規さま:初回限定1,100円OFFにてご参加いただけます。
(対象外レッスンあります)

※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

