

# 2025 3 MARCH

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④ 「STAUBカンパニュと燻製」 ・11:00	ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00	
31					マンスリーテーブル① 「ピザ」 ・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」

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。  
 •赤キヤベツのマリネ  
 •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、たっぷりと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ヌガ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  
 •エンガディナー(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。



### 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オーネの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  
 •カルツオーネ  
 •たこじきドライトマト・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～

### 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。自家製味噌で漬け込む西京漬・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～



### お持ち帰り 「STAUBカンパニュと燻製」

18cmココット入れて焼き上げる基本のカンパニュレッスンです。  
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ニュ  
 •STAUBで作る燻製ポークのサラダ



定 員：8名  
参加費：5,500円  
時 間：2時間～

### 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～



### 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

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『あんふあにい』を2時間無料でご利用いただけます。事前の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



2025 **4** APRIL

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	
				マンスリーテーブル② 「バーガーバンズ」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「バーガーバンズ」 ・11:00	
7	8	9	10	11	12	13
マンスリーテーブル② 「バーガーバンズ」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「STAUBカンパニュと燻製」 ・11:00	マンスリーテーブル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
マンスリーテーブル① 「タイ料理」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「タイ料理」 ・11:00		マンスリーテーブル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
				マンスリーテーブル① 「タイ料理」 ・11:00		
28	29	30				
	マンスリーテーブル③ 「ピクルス」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「ピクルス」 ・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



# 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」

- 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  
 •カルボナード  
 •プロフィットロール



定 員：10名  
参加費：**6,600円**  
時 間：3時間～

## マンスリーテーブル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、ガイトートはザッ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

## マンスリーテーブル② 「バーガーバンズ」

- STAUB 10cm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ご試食!ピーチバーガーは牛挽肉、桃、モッ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

## マンスリーテーブル④ お持ち帰り 「STAUBカンパニュと燻製」

18cmココット入れて焼き上げる基本のカンパニュレッスンです。  
 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ニュ  
 •STAUBで作る燻製ポークのサラダ



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 お持ち帰り 「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

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

