

2025

11

NOVEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
					マンスリーテーブル③ 「りんごとキャラメルのケーキ」 ・11:00	
3	4	5	6	7	8	9
マンスリーテーブル③ 「りんごとキャラメルのケーキ」 ・11:00			マンスリーテーブル④ 「STAUBカンパニュと薰製」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「はちみつとチーズのセーグル・オーベルニュ」 ・11:00		
10	11	12	13	14	15	16
マンスリーテーブル② 「はちみつとチーズのセーグル・オーベルニュ」 ・11:00	ワークショップ① 「STAUBを楽しむ シューファルシー」 ・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
			マンスリーテーブル① 「フレンチ×秋のごちそう」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「フレンチ×秋のごちそう」 ・11:00		
24	25	26	27	28	29	30
ワークショップ② 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「りんごとキャラメルのケーキ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「フレンチ×秋のごちそう」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「フレンチ×秋のごちそう」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「はちみつとチーズのセーグル・オーベルニュ」 ・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

## 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。

プロが教えるお店の味をご家庭で再現!

- ・トマトとニンニクのグランタンスープ
- ・ブレディアブル(鶏の悪魔風、マスタードパン粉焼き)
- ・イルフロッタント(メレンゲとアングレーズソース)

定 員 : 10名  
参加費 : 7,700円  
時 間 : 3時間～

## マンスリーテーブル①

## 「フレンチ×秋のごちそう」

海と森の旨みをそれぞれに詰めこんだメニューを紹介します。牡蠣の蒸し汁とサバイヨンソースで仕上げる奥行きある牡蠣グラタン。ポルチーニと舞茸、ナッツのガルニチュール入りのオープンオムレットは卵液にもしっかりと味わいを効かせます。焼くだけ簡単なデザートもお楽しみに!

- ・2種のソースの牡蠣グラタンとフェットチーネ
- ・秋のこのこのオープンオムレット・キャラメルアップルクロッカン

定 員 : 8名  
参加費 : 6,050円  
時 間 : 2時間～まとめ割  
対象

## マンスリー テーブル②

「はちみつとチーズのセーグル・オーベルニュ」  

ハード系パン好きには必見のレッスン!

ライ麦粉入りの生地に2種類のチーズを合わせ、焼き上がりにはちみつをたっぷりとかけます。チーズの塩気とはちみつの甘みが絶妙に重なりワイン、お食事のおともにぴったりです。作った分はお持ち帰りです。ご試食あります。

- ・はちみつとチーズのセーグル・オーベルニュ(2個)

定 員 : 8名  
参加費 : 6,050円  
時 間 : 2時間～

## マンスリー テーブル③

「りんごとキャラメルのケーキ」  

STAUBでじっくりと煮込んだりんごのコンポートと自家製キャラメルを合わせたパウンドケーキです。14cmラウンドココットを使用、一台分をお持ち帰りますのでご自宅でも秋のスイーツ時間をお楽しみください。お持ち帰り容器ご持参ください。

ご試食あります。

定 員 : 8名  
参加費 : 6,050円  
時 間 : 2時間～まとめ割  
対象

## マンスリー テーブル④

「STAUBカンパニュと薰製」  

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパニュレッスン! オープンだけでは再現できない仕上がりをご家庭で。付け合わせのサラダにはチップ不要で仕上げるジューシーな香ばしい味わいの薰製ポークを添えます。カンパニュは18cmココットでお一人1つ作ってお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・全粒粉入りカンパニュ
- ・STAUBで作る薰製ポークのサラダ

定 員 : 8名  
会員価格 : 6,050円  
時 間 : 2時間～まとめ割  
対象ワークショップ① ストウブを楽しむ  
「STAUBを楽しむ シューファルシー」  

STAUBのある暮らしをもっと気軽に楽しむレッスン。シューファルシーは巻かないロールキャベツ! キャベツの切れ端でもできます。STAUBならではのやさしい煮込み料理。ピラフはお米を浸水時間不要の簡単&amp;短メニューです。

- ・シューファルシー
- ・きのことベーコンのピラフ

定 員 : 8名  
会員価格 : 4,950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  
会員価格 : 4,950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(¥30,250)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

# 2025 12 DECEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	7
			マンスリーテーブル⑤ 「STAUBカンパニュと薰製」 ・11:00	ワークショップ① 「STAUBを楽しむ シーフォルシー」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「バターフレーキー」 ・11:00	
8	9	10	11	12	13	14
マンスリーテーブル② 「バターフレーキー」 ・11:00			マンスリーテーブル③ 「ミステリーレッスン」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「ミステリーレッスン」 ・11:00		
15	16	17	18	19	20	21
			マンスリーテーブル① 「お正月のおもてなし和食」 ・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	
22	23	24	25	26	27	28
マンスリーテーブル② 「バターフレーキー」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「クリスマスロースト チキン」 ・11:00 ・14:30	マンスリーテーブル④ 「クリスマスロースト チキン」 ・11:00 ・14:30		マンスリーテーブル① 「お正月のおもてなし和食」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「お正月のおもてなし和食」 ・11:00	
29	30	31				

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。

プロが教えるお店の味をご家庭で再現!

- ・サラダ セザール(シーザーサラダ)
- ・白身魚のパピヨット
- ・フォレ ノワール



定 員: 10名  
参加費: 7,700円  
時 間: 3時間~

### マンスリーテーブル①

#### 「お正月のおもてなし和食」

新春の食卓にぴったりの華やかなメニューをご紹介します。寒い冬に温めていた  
だく『五目ちらしの蒸し寿司』はそれぞれの具材をひとつひとつ丁寧に煮て、優し  
い味わいを重ねて仕上げます。すりおろしたかぶで白身魚を包み、上品な銀鮨を  
かけるかぶら蒸し、ふんわり柔らかな特製鶏団子のお雑煮もお楽しみに。

- ・五目ちらしの蒸し寿司京風・白身魚のかぶら蒸し
- ・ふんわり鶏団子のお雑煮



定 員: 8名  
参加費: 6,050円  
時 間: 2時間~

まとめ割  
対象

### マンスリーテーブル② 「バターフレーキー」

お持ち帰り

バターの香りがふわっと広がる、層になった生地が楽しいバターフレーキー。  
STAUBハーフテリーヌを使用して焼き上げます。  
作った分はお持ち帰りです。ご試食あります。



まとめ割  
対象

定 員: 8名  
会員価格: 6,050円  
時 間: 2時間 ~

### マンスリーテーブル③ 「ミステリーレッスン」



毎年恒例のミステリーレッスン!  
メニューは当日発表!  
何ができるかは、来てからのお楽しみ!  
この日だけの特別なメニューをお楽しみに。



定 員: 8名  
会員価格: 7,700円  
時 間: 3時間 ~



### マンスリーテーブル④ 「クリスマスローストチキン」

クリスマスはSTAUBで作るふっくら  
ジューシーな丸鶏を。  
STAUBでじっくり焼き上げたロースト  
チキンは肉をたっぷり含んだ柔らかな  
仕上がり。一緒に焼き込んだお野菜まで  
驚くほど美味しさになります。  
丸鶏1羽お持ち帰りいただける、贅沢な  
レッスンです。



定 員: 各4名  
会員価格: 6,050円  
時 間: 2時間 ~

### マンスリーテーブル⑤ 「STAUBカンパニュと薰製」

お持ち帰り

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパニュレッ  
スン! オープンだけでは再現できない仕上がりをご  
家庭で。付け合わせのサラダにはチップ不要で仕上  
げるジューシーな香ばしい味わいの薰製ポークを  
添えます。カンパニュは18cmココットでお一人1  
つ作ってお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・全粒粉入りカンパニュ
- ・STAUBで作る薰製ポークのサラダ



まとめ割  
対象

定 員: 8名  
会員価格: 6,050円  
時 間: 2時間 ~

### ワークショップ① 「STAUBを楽しむ シューファルシー」

お持ち帰り

STAUBのある暮らしをもっと気軽に楽しむレッスン。  
シューファルシーは巻かないロールキャベツ! キャベツの切れ端でも作れます。  
STAUBならではのやさしい煮込み料理。ピラフはお米を浸水時間不要の簡単&短メニューです。

- ・シューファルシー
- ・きのことベーコンのピラフ



定 員: 8名  
会員価格: 4,950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  
会員価格: 4,950円  
時 間: 2時間 ~



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

まとめ割  
対象

お得なまとめ割チケット  
6回分(¥30,250)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。

入会金不要

