



## 今月のクッキングクラスのご案内

入会金不要



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カンパー ニュと薫製」 ・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  
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(¥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。

### 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タンスープ
- ・ブーレ 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②

#### 「はちみつとチーズのセーグル・オーベルニュ」

お持ち帰り

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は2種類のチーズを合わせ、焼き上がりには  
はちみつをたっぷりかけます。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~

ま  
と  
め  
割  
対  
象

### マンスリーテーブル ④

#### 「STAUBカンパーニュと薫製」

お持ち帰り

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパーニュレッ  
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薫製ポークを  
添えます。カンパーニュは18cmコックで一人1  
つ作ってお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・全粒粉入りカンパーニュ
- ・STAUBで作る薫製ポークのサラダ



定 員:8名  
会員価格:6,050円  
時 間:2時間~

ま  
と  
め  
割  
対  
象

### NEW 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  
米を浸す時間不要の簡単&時短メニューです。

- ・シューファルシー
- ・きのこベーコンのピラフ



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

### 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ご紹介します。牡蠣の蒸し  
汁とサバイコ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
- ・秋のき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



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③

#### 「りんごとキャラメルケーキ」

お持ち帰り

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  
ウンドコックを使用、一台分をお持ち帰りいただけます  
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

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	7
			マンスリーテーブル⑤ 「STAUBカンパーニュと薫製」 ・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	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				

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、上品な銀鮎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」

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。



定 員：8名  
会員価格：6,050円  
時 間：2時間～

まとめ割  
対象

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：2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汁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の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～

お持ち帰り

マンスリーテーブル ⑤  
「STAUBカンパーニュと薫製」

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパーニュレッスン！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薫製ポークを添えます。カンパーニュは18cmコックトで一人1つ作ってお持ち帰りいただけます。ご試食あります。  
・全粒粉入りカンパーニュ  
・STAUBで作る薫製ポークのサラダ



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  
「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&時短メニューです。  
・シューファルシー  
・きのこベーコンのピラフ



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～

お持ち帰り

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

W  
e  
b

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(¥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

