

入会金不要

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1
						ワークショップ 1 「STAUBでつくる ジューシー!ハン バーグ」 ・11:00
2	3	4	5	6	7	8
		マンスリーテーブル② 「パン・オ・フィグ」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「秋のおもてなし」 ・11:00		スペシャルレッスン 「スイーツ2種類」 ・11:00	
9	10	11	12	13	14	15
マンスリーテーブル② 「パン・オ・フィグ」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「秋のおもてなし」 ・11:00		休館日		マンスリーテーブル③ 「秋のおもてなし」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「秋のおもてなし」 ・11:00
16	17	18	19	20	21	22
						マンスリーテーブル② 「パン・オ・フィグ」 ・11:00
23	24	25	26	27	28	29
staub50周年 マンスリーテーブル① 「黒ビールのグー ラッシュ」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「黒ビールのグー ラッシュ」 ・11:00		staub50周年 マンスリーテーブル① 「黒ビールのグー ラッシュ」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「黒ビールのグー ラッシュ」 ・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	ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00
30						

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。

- ・スモークサーモンのブリニ
- ・プレス風 鶏胸肉のプレゼ
- ・フロマージュブラン(チーズのタルト)



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 マンスリーテーブル ①  
「黒ビールのグーラッシュ」

STAUB50周年記念本国メニューレッスン。ドイツ、  
チューリンゲン州の料理、グーラッシュをご紹介!その他、  
トルコのゴマたっぷりのパン(シミレット)と中東料理の茄  
子と白ごまペーストのディップ(パバガニューシュ)です。

- ・黒ビールのグーラッシュ
- ・シミレット
- ・茄子のパバガニューシュ



定員：8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

まとめ割  
対象

スペシャルレッスン  
「スイーツ2種類」

お持ち帰り

たっぷりチョコとフランボワーズの詰まったフワフワシ  
フォンケーキとプラリネノワゼットショコラのサブレの2  
種類を作ってお持ち帰りレッスンです。

昼食休憩(インストラクター特製ランチ付き)あります。

- ・チョコレートとフランボワーズのシフォンケーキ
- ・プラリネノワゼットショコラのサブレ



定員：8名  
参加費：11,000円  
時間：4時間～  
※レッスン時間が長く  
なりますのでご注意ください。

マンスリーテーブル ②  
「パン・オ・フィグ」

お持ち帰り

いちぢくがたっぷりに入ったハードパンとちょっとお洒  
落なフルーツサラダのレッスンです。18cmココットを  
使用して、お一人1つ作りお持ち帰りいただけます。

- ・パン・オ・フィグ
- ・季節のフルーツのサラダ



定員：8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

まとめ割  
対象

マンスリーテーブル ③  
「秋のおもてなし」

手に入りやすい食材を使って秋のおもて  
なし料理を作ります。

- ・秋鮭とじゃがいもの包み焼き フュメ  
ドポワソンのディルソース
- ・マッシュルームとほうれん草3種の  
チーズのラザニア
- ・りんごのさつま芋のファルシデザート  
・生キャラメルソース掛け



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でつくるジューシー!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  
てもジュー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、ジューシーハ  
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

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。

※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① 「くるみのソフトバ ゲット」 ・11:00					マンズリーテーブル③ 「STAUBカンパ ーニュと薫製」 ・11:00
7	8	9	10	11	12	13
ワークショップ 1 「STAUBでつくる ジューシー!ハン バーグ」 ・11:00	スペシャルレッスン 「スイーツ2種類」 ・11:00			マンズリーテーブル② 「韓国料理」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「韓国料理」 ・11:00	ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00
14	15	16	17	18	19	20
マンズリーテーブル② 「韓国料理」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「韓国料理」 ・11:00					マンズリーテーブル① 「くるみのソフトバ ゲット」 ・11:00
21	22	23	24	25	26	27
マンズリーテーブル① 「くるみのソフトバ ゲット」 ・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	
28	29	30	31			
	staub50周年 記念レッスン 「アラブの古代料理」 ・11:00	staub50周年 記念レッスン 「アラブの古代料理」 ・11:00	staub50周年 記念レッスン 「アラブの古代料理」 ・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。  
・ラクテール(キノコのマリネ)  
・ブルー・バスケーズ(バスク風鶏腿肉の煮込み)  
・イチジク、紅茶、ブランデーのケーキ



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  
「アラブの古代料理」

STAUB 50周年記念本国メニューレッスン。レンズ豆と  
スパイスを使って炊き込むライスにヨーグルトとサクサク  
エシャロットをトッピング! 南瓜とチーズとナッツの入りの  
秋のタルト、ベーコンとネギのグラタンと一緒にどうぞ。  
・中東、アラブの古代料理 レンズ豆とスパイスライス  
・南瓜とチーズの秋のタルト・ネギグラタン



定員：8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

まとめ割  
対象

スペシャルレッスン  
「スイーツ2種類」

お持ち帰り

たっぷりチョコとフランボワーズの詰まっ  
たフワフワシフォンケーキとプラリネノ  
ゼットショコラのサブレの2種類を作って  
お持ち帰りレッスンです。昼食休憩(イン  
ストラクター特製ランチ付き)あります。  
・チョコレートとフランボワーズのシ  
フォンケーキ  
・プラリネノゼットショコラのサブレ



定員：8名  
参加費：11,000円  
時間：4時間～

マンズリーテーブル①  
「くるみのソフトバ  
ケット」

お持ち帰り

くるみ粉をたっぷり入れた生地で作る  
ソフトバケット! 香ばしいくるみソフト  
バケットに手作り濃厚マロンミルクク  
リームを添えます。ご試食あります。

- ・くるみのソフトバケット
- ・濃厚マロンミルククリーム



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  
「韓国料理」

汁なしブルコギのバサッブルコギと自家  
製サムジャンの美味しい組み合わせは  
ご飯が止まらない一品! 他、鶏胸肉で  
作るタッゲジャンのスープと白キムチのメ  
ニューです。

- ・バサッブルコギ
- ・鶏胸肉で作るタッゲジャン
- ・白キムチ



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  
「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。  
作った分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でつくるジューシー!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  
てもジュー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、ジューシーハ  
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。

◎ 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

