

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」

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～

お持ち帰り

マンズリーテーブル ①  
「くるみのソフトバ  
ケット」

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～

お持ち帰り

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



2024

11

NOVEMBER

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	3
						マンズリーテーブル① 「インド料理」 ・11:00
4	5	6	7	8	9	10
ワークショップ ② 「キレッキレの包丁 研ぎと切り方入門」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「STAUBカンパー ニュと燻製」 ・11:00	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		マンズリーテーブル① 「インド料理」 ・11:00		マンズリーテーブル② 「米粉」 ・11:00
11	12	13	14	15	16	17
マンズリーテーブル① 「インド料理」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「インド料理」 ・11:00		マンズリーテーブル② 「米粉」 ・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		
18	19	20	21	22	23	24
			staub50周年 記念レッスン 「ドイツ・オーストリア」 ・11:00	staub50周年 記念レッスン 「ドイツ・オーストリア」 ・11:00	staub50周年 記念レッスン 「ドイツ・オーストリア」 ・11:00	
25	26	27	28	29	30	
マンズリーテーブル② 「米粉」 ・11:00					スペシャルレッスン 「スイーツ2種類」 ・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。  
・スープ・ピストウ(南仏風野菜のスープ)  
・豚肩肉のブランケット  
・洋梨のタルト



定員：10名  
参加費：6,600円  
時間：3時間～

Monthly Table STAUB 50周年記念レッスン  
「ドイツ・オーストリア」

ドイツ版ローストポークのシュバイネブラーデンのご紹介! スペルト小麦  
を使用したサワードゥブレッドはドライマトとマスカルポーネのクリーム  
ディップをセットに。デザートはオーストリアのリンゴの焼き菓子です。  
・シュヴァイネブラーデン(ローストポークとつけ合わせの  
野菜)・サワードゥブレッド(パン)・ドライマトとマスカル  
ポーネのクリームディップ・りんごのシュトルーデル(り  
んごとレーズンが入った焼き菓子)



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」

パートシュクレ、クレームダマンド、ムー  
ス、ビスキュイ生地のレッスン。タルトは  
20cmラウンドホットプレート使用。キャ  
ラメルムースは14cmラウンドココット  
使用。サクサクのパートシュクレ、舌触り  
の滑らかなムースを習いませんか? どち  
らも作った分はお持ち帰りとなります。  
・シャインマスカットのタルト  
・キャラメルムースのシャルロット



定員：6名  
参加費：11,000円  
時間：4時間～

マンズリーテーブル ①  
「インド料理」

スパイスを調合して作る、とっても香り豊かなピリヤニ  
をGohanココットで仕上げます。蒸し料理のサブジは  
STAUBでじっくりと野菜の旨みを出しながら、ホクホ  
クのじゃがいもの仕上がりに! ヨーグルトベースのデ  
ザート、シュリカンドはナッツとドライフルーツ入りでス  
パイス料理にぴったりのさっぱりとした味わいです。  
・チキンのピリヤニ・じゃがいものサブ  
ジ・シュリカンド(ヨーグルトのデザ  
ート)・シナモンチャイ



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  
「米粉」

米粉の白パンと米粉パンケーキ、どち  
らもグルテンフリーです。白パンは作った  
分はお持ち帰り。もちもち米粉のパン  
ケーキはさつまいもペースト生クリーム  
とほくほくさつまいもたっぷりに乗せ、プ  
レートに仕上げでご試食です。



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。  
・基本のカンパーニュ  
・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  
「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  
「キレッキレの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

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(¥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

