2024 11 NOVEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				1	2	3
						マンスリーテーブル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	**マンスリーテーブル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		**マンスリーテーブル①** **「インド料理」** ・11:00		**マンスリーテーブル②** **「米粉」** ・11:00
11	12	13	14	15	16	17
マンスリーテーブル① **「インド料理」** ・11:00	**マンスリーテーブル①** **「インド料理」** ・11:00		**マンスリーテーブル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	
マンスリーテーブル② **「米粉」** ・11:00					**スペシャルレッスン** **「スイーツ2種類」** ・11:00	

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

今月のクッキングクラスのご案内

入会金不要

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・ピストゥ（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ト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わせの野菜）・サワードゥブレッド　（パン）・ドライト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（りんごとレーズンは入った焼き菓子）

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」

お持ち帰り

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〜

マンスリーテーブル 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ビリヤニを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リ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。
・チキンのビリヤニ・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

マンスリーテーブル ②
「米粉」

お持ち帰り

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と乗せ、プレートに仕上げてご試食です。
・STAUBで作る米粉の白パン
・米粉のもちもちパンケーキ

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
「STAUBカンパーニュと薫製」

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〜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
「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
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『あんふぁにぃ』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。
「あんふぁにぃ」TEL. 0463-51-6510

2024 12 DECEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1
2	3	4	5	6	7	8
マンスリーテーブル③ **「STAUBカンパーニュと燻製」** ・11:00				**ワークショップ①** **「ミステリーレッスン」** ・11:00	**ワークショップ①** **「ミステリーレッスン」** ・11:00	
9	10	11	12	13	14	15
ワークショップ③ **「STAUBでつくるジューシー！ハンバーグ」** ・11:00	**マンスリーテーブル①** **「新年のおもてなし」** ・11:00		**マンスリーテーブル①** **「新年のおもてなし」** ・11:00	**マンスリーテーブル①** **「新年のおもてなし」** ・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	
16	17	18	19	20	21	22
staub50周年 **「外国のクリスマス」** ・11:00	**staub50周年** **「外国のクリスマス」** ・11:00	**staub50周年** **「外国のクリスマス」** ・11:00			**マンスリーテーブル②** **「シュトーレン」** ・11:00	**ワークショップ②** **「クリスマスローストチキン」** ・11:00 ・14:30
23	24	25	26	27	28	29
		ワークショップ② **「クリスマスローストチキン」** ・11:00 ・14:30			**ワークショップ④** **「キレッキレの包丁研ぎと切り方入門」** ・11:00	
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

入会金不要

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。

- **シェーブルチーズのサラダ**
- **魚のパイ包み焼き**
- **コンベルサシオン**

定　員：10名
参加費：6,600円
時　間：3時間〜

Monthly Table STAUB50周年記念レッスン
「外国のクリスマス」

いよいよラストとなしました！50thレッスン！
クリスマスをイメージした料理をご紹介します。

- **アルボンディガスとトマトソース・フェットチーネ**
- **グリーンアスパラガスの2種のチーズパイ**
- **アーモンドの砂糖漬けのクリスマスチーズケーキ、ベリーソース添え**

定　員：8名
参加費：5,500円
時　間：2時間〜

まとめ割対象

お持ち帰り

マンスリーテーブル ①
「新年のおもてなし」

新年に向けたおもてなし和食メニューです。ゆり根のほくほく感と柚子の爽やかさが美味しい炊き込みごはん白味噌豆乳煮碗はお餅を入れてお雑煮にもOK！普段使いの煮物としても美味しい是非ってほしい一品です。

- **ゆり根と柚子の炊き込みごはん**
- **冬野菜と鶏肉、生麩の白味噌豆乳煮碗**
- **有頭海老の紹興酒オーブン焼き・しめ鯖のざく巻き**
- **黒豆（デモンストレーション）・干し柿ときんとんのクリームチーズのデザート**

定　員：8名
参加費：5,500円
時　間：2時間〜

まとめ割対象

お持ち帰り

ワークショップ ①
「ミステリーレッスン」

ミステリー

毎年恒例のミステリーレッスン！
当日までメニューは秘密！

定　員：8名
参加費：6,600円
時　間：3時間〜

マンスリーテーブル ②
「シュトーレン」

ドライフルーツがたっぷり入ったクリスマス定番のシュトーレン作り。作った分はお持ち帰りいただけます。

- **クリスマスシュトーレン**

定　員：8名
参加費：5,500円
時　間：2.5時間〜

まとめ割対象

ワークショップ ②
「クリスマスローストチキン」

毎年恒例！丸鶏1羽お持ち帰り付きレッスン！STAUBに丸鶏、野菜を入れてオーブンへ・・・しっとりふっくらのチキンをクリスマスの食卓にどうぞ。
試食あり、チキンのさばき方のデモンストレーションもあります。
※新規割対象外

- **クリスマスローストチキン**

定　員：4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
「STAUBカンパーニュと薫製」

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 ③
「STAUB講座」

今月で終了！

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〜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 ④
「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

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『あんふぁにぃ』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。
「あんふぁにぃ」TEL. 0463-51-6510