

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1
2	3	4	5	6	7	8
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 「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 ジュースー!ハン バーグ」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「新年のおもてなし」 ・11:00		マンズリーテーブル① 「新年のおもてなし」 ・11:00	マンズリーテーブル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			マンズリーテーブル② 「シュトーレン」 ・11:00 ・14:30	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					

**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りました! 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～

**マンズリーテーブル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! 普段使わないの煮物としても美味しい是非習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プン焼き・しめ鯖のざく巻き  
・黒豆(デモンストレーション)・干し柿とぎ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～

**ワークショップ①**  
「ミステリーレッスン」

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～

**マンズリーテーブル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～

**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、野菜を入れてオープンへ...しっとりふっくら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～

**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で作る燻製ポークのサラダ



定員：8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

**ワークショップ③**  
「STAUB講座」

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ス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、ジュース〜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～

**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～

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



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。

◎ 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



2025

1

JANUARY

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	4	5
						マンズリーテーブル③ 「湯種パン」 ・11:00
6	7	8	9	10	11	12
ワークショップ① 「STAUB講座」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「中華」 ・11:00		マンズリーテーブル③ 「湯種パン」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「中華」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「ロシア料理」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「中華」 ・11:00
13	14	15	16	17	18	19
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	マンズリーテーブル③ 「湯種パン」 ・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 ト料理」 ・11:30	マンズリーテーブル④ 「STAUBカンパー ニュと薫製」 ・11:00
20	21	22	23	24	25	26
マンズリーテーブル① 「ロシア料理」 ・11:00			休館日		スペシャルレッスン 「スイーツ2種」 ・11:00	
27	28	29	30	31		
		マンズリーテーブル③ 「湯種パン」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「ロシア料理」 ・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。  
・レンズ豆のサラダ  
・仔羊のナヴァラン  
・ガトー・トロペジェンヌ



定員：10名  
参加費：6,600円  
時間：3時間～

マンズリーテーブル①  
「ロシア料理」

国産牛肉で作るビーフストロガノフとピロシキ！  
デザートのロマノフはマスカルポーネチーズといちごを  
使ったさっぱりしたデザートです。  
・ビーフストロガノフ・バターライス・ピロシキ  
・ロシアのにんじんサラダ  
・ロマノフ(いちごのデザート)



定員：8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

まとめ割  
対象

マンズリーテーブル②  
「中華」

Gohanココットで炊く中華粥。やさしい味で  
とっても美味しく仕上がります。もちもち食  
感の皮とプリプリの海老が組み合わさったえ  
び蒸し餃子を作ります。デザートの中華まん  
じゅうも生地から作ります。

- ・帆立の中華粥・海老蒸し餃子
- ・ザーサイと豆腐の中華スープ
- ・カスタードと白あんの中華まんじゅう



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  
「湯種パン」

湯種方式で作るもちもち、ふわふわの食  
感のパン作りレッスン！  
今回はハーフテリーヌを使用して山形  
食パンを作ります。  
試食はフルーツサンドです。作った分は  
お持ち帰りいただけます。

- ・湯種食パン



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

スペシャルレッスン  
「スイーツ2種」

冬のチョコレート菓子レッスン！オーストリア、ウィーンの代表  
菓子「ザッハトルテ」を14cmココットで作ります。甘酸っぱい杏  
ジャムをサンドしたチョコレート生地チョコレートコーテ  
ィングします。見た目がかわいらしいティグレはフランス語で「と  
ら」の意味。チョコチップがはいった生地の真ん中にチョコレ  
ートクリームを流します。※お持ち帰り容器をお持ちください。  
レッスン時間が長くなりますのでご注意ください。ランチ付き。

- ・ザッハトルテ
- ・ティグレ



定員：6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④  
「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

お持ち帰り

ワークショップ①  
「STAUB講座」

STAUB講座がリニューアルしました。  
STAUBの特徴を生かして作る2品で  
す。初めてレッスンの方におすすめです。

- ・STAUBで作るたっぷり野菜とチキン  
の重ね煮スープ仕立て
- ・鮭ときのこの炊き込みごはん



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。  
(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

