

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にチョコレートをコーテ  
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

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



入会金不要

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
					マンズリーテーブル② 「チョコレートバブカ モーニングパンズ」 ・11:00	
3	4	5	6	7	8	9
	マンズリーテーブル② 「チョコレートバブカ モーニングパンズ」 ・11:00		マンズリーテーブル④ 「STAUBカンパー ニュと薫製」 ・11:00			マンズリーテーブル③ 「バレンタイン」 ・11:00
10	11	12	13	14	15	16
マンズリーテーブル② 「チョコレートバブカ モーニングパンズ」 ・11:00			マンズリーテーブル③ 「バレンタイン」 ・11:00		ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	
17	18	19	20	21	22	23
	マンズリーテーブル① 「韓国料理」 ・11:00		マンズリーテーブル① 「韓国料理」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「韓国料理」 ・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	マンズリーテーブル① 「韓国料理」 ・11:00
24	25	26	27	28		
		マンズリーテーブル② 「チョコレートバブカ モーニングパンズ」 ・11:00	ワークショップ ① 「STAUB講座」 ・11:00	ワークショップ ① 「STAUB講座」 ・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。

- ・カニのフラン
- ・お魚のボワレ 白ワインソース
- ・ビスキュイ キュイエール



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  
「韓国料理」

魚介の旨味たっぷりの煮込みスープに手作り豆腐を入れま  
す。スンドゥブに似たようなお料理です。ごぼうたっぷりのチ  
ヂミは野菜ナムルをタレにして一緒に食べます。他、チャプ  
チェと豆もやしごはんとボリュームたっぷりのメニューです。

- ・魚介のチヨリム(鯖とあさりの韓国煮込み料理)・簡単手作り豆腐
- ・チヂミ・野菜ナムルのタレ・豆もやしごはん・野菜のチャプチェ



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  
「チョコレートバブカモーニングパンズ」

NYで流行したチョコレートバブカパンズ作り。チョコ  
レート、バター、スパイスのペーストが巻き込まれた  
ロールの状のパンを18cmココットで各自作ります。

- ※作った分はお持ち帰りいただけます。
- ・チョコレートバブカモーニングパンズ



定員：8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

お持ち帰り

マンズリーテーブル③  
「バレンタイン」

STAUBセラミックラムカン(2個)で作ります。  
作った分はお持ち帰りいただけます。

- ・ショコラテリーヌ



定員：各回8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

お持ち帰り

ラムカンペア付き

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～

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品を是  
非!

- ・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～

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。  
(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

