

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(鱈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～

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。
(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



Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
						マンズリーテーブル③ 「ベーグル」 ・11:00
3	4	5	6	7	8	9
マンズリーテーブル③ 「ベーグル」 ・11:00			ワークショップ① 「STAUB講座」 ・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② 「お花見弁当」 ・11:00
10	11	12	13	14	15	16
マンズリーテーブル② 「お花見弁当」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「お花見弁当」 ・11:00		マンズリーテーブル③ 「ベーグル」 ・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	
17	18	19	20	21	22	23
			ワークショップ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00		スペシャルレッスン 「スイーツ」 ・11:00	
24	25	26	27	28	29	30
ワークショップ① 「STAUB講座」 ・11:00				マンズリーテーブル① 「ピザ」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「ピザ」 ・11:00	
31						
マンズリーテーブル① 「ピザ」 ・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

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



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。
・赤キャベツのマリネ
・蝦夷鹿のロースト
・イチゴのムース シャロット仕立て



定員: 10名
参加費: 6,600円
時間: 3時間~

スペシャルレッスン
「スイーツ」

14cmココットで作るレモンケーキ、たっぷりレモンピール
を入れ、アイシングをしてリッチに仕上げます。スイス伝統菓
子のエンガディナーはクッキー生地にながーを絡めたくるみ
が入った贅沢なお菓子です。
・レモンケーキ
・デンガディナー(くるみとキャラメルながーのクッキーサンド)

定員: 6名
参加費: 11,000円
時間: 5時間~

お持ち帰り用の容器をご持参ください。
(詳しくは店舗までお問い合わせください)
昼食付き、レッスン時間が通常より長く
なります。

マンズリーテーブル①
「ピザ」

ピザ生地を仕込み、爽やかなレモンサル
シッチャのピザとカルツォーネの2種を作
ります。自家製セミドライトマトとたこの
サラダはホワイトバルサミコ酢仕立ての
さっぱりとした味わいです。
・レモンサルシッチャのピザ
・カルツォーネ
・たことセミドライトマト、白いんげん豆のホワイトバルサミコ酢サラダ
・レモンクリームofイタリアンドーナツ

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
「お花見弁当」

お弁当仕立ての和食メニュー! 鯛めしは檸檬と一緒に
爽やかなさっぱりとした味わいの炊き込みごはん
です。自家製味噌で漬けた西京漬、STAUBで柔
らかく煮込む豚の角煮など盛り沢山のメニューで
す。桜が香る季節のデザート道明寺もお楽しみに!
・鯛と檸檬の炊き込みごはん
・西京焼き・豚の角煮・菜の花とあさりの辛子和え
・和風ポテトサラダ・桜香る道明寺

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
「ベーグル」

桜餡の入ったベーグルとプレーンベー
グルの2種類を作ってお持ち帰りできる
レッスン。
お持ち帰りは各2個ずつです。ご試食あり
ます。

・ベーグル 2種(プレーン&桜餡入り)

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。

・基本の全粒粉入りカンパーニュ
・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を楽しむ」

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~

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