



自分で摘んだ旬のいちごを使って、とっておきのいちごケーキをつくろう。

いちご摘み&ケーキデコ体験



令和2年3月25日(水)～4月5日(日)



山鹿観光いちご園&山鹿和栗洋菓子店An(杏)

まずは

「山鹿観光いちご園」で、
いちご摘み体験(持ち帰りコース)

○入園料/大人200円、子ども100円

○持ち帰り料金/100gあたり200円

食べ放題コースでは、
持ち帰りができませんので、ご注意ください。
デコレーション用のいちごには、あまり大きくない
Mサイズ程度をおすすめいたします。

★山鹿観光いちご園(山鹿市長坂1243)
10:00～17:00 TEL.0968-43-7334

つぎに

摘んだいちごを持って、「あんずの丘」の
「An(杏)」で、スイーツデコ体験

○料金/4号サイズ(約14cm) 1650円

5号サイズ(約16cm) 2200円

※ドリンク1杯110円

車で約15分

ケーキは「タルト」「スポンジケーキ」「モンブラン」の
中から選べます。サイズの2種類あります。
摘んできたいちごと、デコレーション用のクリームを
使って、自由に飾り付けできます。
お持ち帰りもできます。

参加方法 ◎山鹿和栗洋菓子店An(杏)へ、ご予約を → TEL.0968-48-4648

①日にち(上記期間中のみ)と時間(11時～16時)

②人数(大人〇名、子ども〇名)

③名前 ④連絡先 ⑤土台となるケーキの種類(タルト、スポンジケーキ、モンブラン)

上記①～⑤をお伝えください。状況によっては、当日も受付いたします。

※テイクアウトの場合(長時間移動の場合)は、保冷バック等をご持参ください。

※山鹿観光いちご園へのご予約は必要ありません。時間に余裕をもって体験してください。

山鹿をもっと
たのしもう!

情報豊富なサイト
「山鹿探訪ナビ」へ

山鹿探訪

ランチも山鹿オリジナルで。



山鹿と言えば・・・温泉!



歴史ある町並み散策も



※例えば、こんなスケジュールで・・・おすすめモデルコースは、Anのホームページへ



山鹿和栗洋菓子店An(杏)

時間/10:00～17:00
定休/第2・4火曜日

山鹿市菊鹿町下内田733
TEL.0968-48-4648

www.oyatsu-an.com