



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



山鹿観光いちご園&山鹿和栗洋菓子店An(杏)

【開催日：令和2年2月14日(金)と15日(土)】



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250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、自由に飾り付けてできます。  
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(14日または15日)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!



一度は観て欲しい「百華百彩」



当日の夜  
観られます。

※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.oyatu-an.com