



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4年1月18日(水)~4月9日(日) ※水曜~日曜実施



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200円

○持ち帰り料金/100gあたり300円

食べ放題コースでは、
持ち帰りできませんので、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(月曜休) 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12cm) 1650円

5号サイズ(約15cm) 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。
誕生日プレート(サービス)もあります。

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。前日までにお電話にてご予約をお願いします。

※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お越しの際は、臨時休園等もありますので、事前にご確認ください。

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



山鹿和栗洋菓子店An(杏)

時間/10:00~17:00 山鹿市菊鹿町下内田733 www.oyatu-an.com
定休/毎週火曜日(祝日の場合は翌日) TEL.0968-48-4648