

夏をも
たのしむ
～夏こそ温泉～

心も体もさっぱり 夏時間



◀**コテラスマルシェ&カフェ**
新鮮な地元野菜や霞ヶ浦名産を
買うことができます。またカフェ
では、広々とした中庭に面した座席
でコーヒーや軽食を食べながら、
気軽に休憩できます。

あそう温泉 白帆の湯

霞ヶ浦を一望できる温泉。食事処もあり、美味しいワカサギフライも
食べられます。14時迄に入館すれば、1000円で温泉だけでなく
「本日の定食」も味わえます。8月末までは生ビール、100円引き!

白帆の湯&コテラス

入浴料:大人700円(17:00～500円)
子供300円(17:00～200円)

住所:行方市麻生421-3
電話:0299-80-6622
営業時間:10:00～21:00
(最終受付20:00)
定休日:水曜

足湯▶

土日限定(荒天中止あり)で無料で
くつろぐことができます。霞ヶ浦
を背に是非。



～夏こそかき氷～ 菓心松屋

季節限定の かき氷orサンデー どちらをチョイスしますか?

※内容は季節等により変わります

～夏こそサンデー～ ラ・プロヴァンス



苺みるく
カスタードクリーム入り

抹茶みるく
わらび餅添え

みやざき
完熟マンゴー



やまなし
日川白鳳

菓心松屋 & ラ・プロヴァンス

鹿行乳菓「酪」

ギフトセットあります
12個入 1,450円
18個入 2,100円
など各サイズ



ケーキ屋さんのサンデー

ラ・プロヴァンス

銚田市塔ヶ崎1017-1
ショッピングガーデンアクロス内
☎0291-33-4200

OPEN:10時～19時30分 年中無休

HARUMIのお菓子レシピ Vol.1

菓心松屋の パティシエール秘伝 超簡単レシピ

簡単きなこプリン

きなこ 30g
牛乳 500g
グラニュー糖 38g
ゼラチン 5g
水 25g

- ①ゼラチンは水でふやかしておく。
- ②手鍋に牛乳・グラニュー糖・きなこを
入れ混ぜ火にかける。
(だまにならないようよく混ぜる)
- ③沸騰直前で火からおろし、ふやかして
おいたゼラチンをいれて溶かす。
- ④粗熱をとって濾す。
- ⑤カップに注ぐ。
- ⑥冷蔵庫で冷やす。



黒蜜をかけると
美味しさUP!