

おらほ通信 4月号

vol.280

ゆらりの宴会プラン

オラホビール・東御ワイン 取り扱いございます



↑写真は一例となります

郷土料理

3,850円(税込)

盛り込み料理

3,300円(税込)~

※10名様以上から承ります

10名様より飲み放題プラン承ります♪

ご予約・お問い合わせは湯楽里館フロントまで

※無料送迎承ります(ご乗車4名様から片道30分圏内)

新型コロナウイルス
インフルエンザ
等

手洗い・アルコール消毒・うがい・咳エチケットで

みんなで予防 **感染症!**

手洗いや消毒は感染症や食中毒の予防に効果があります。
こまめに手洗いや消毒をするよう心がけましょう。



湯楽里館イベント情報

4/1(水)~30(木)

小学1年生

入学おめでとう♪

今年度小学1年生に
なったお子様
先着50名様に
ハンカチをプレゼント!

ご来館時に入学式の
写真や名札など
証明になるものを
ご提示ください

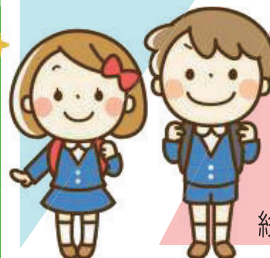
4/26(日)
~5/10(日)

母の日

似顔絵作品募集

ありがとうの気持ちをこめて
お母さんの似顔絵を描いてみよう♪

描いていただいた絵は温泉通路に展示
絵を描いてくれたお子様にはお菓子をプレゼント♪



4/29(水)

昭和の日

じゃんけん大会

時間 14:00
場所 大広間

じゃんけん
に勝って賞品を
ゲットしよう!



風呂の日(26日)は **★カラーイベント★**

- 青色のモノを身に着けるかお持ちください
 - くじ引きでプレゼントが当たります!
- ※くじが終わり次第終了となります



4月の **ポイント3倍デー** 4日(土)・14日(火)・24日(金)

毎週水曜日はポイント2倍!

休館日
15日(水)

営業時間
10:00~22:00
(最終入館受付 21:15)

※新型コロナウイルス感染拡大に伴い、営業時間が変更となる場合がございます。
ご理解の程よろしくお願いたします (館内掲示物などでご案内いたします)

湯楽里館売店情報

販売開始 2020年度版
**信州
 物味湯産手形**
 一冊で 県内の温泉12施設を 利用できます！
 税込 **1500円**



りんご玉
130エン

かわいいかたち
なつかしのアイス

シャイン
マスカット玉
250エン

物産ショップ情報

☎ 0268-64-0113

営業時間/10:00~18:00
 オラホビールはインターネットでも好評販売中
 オラホモール店

23日(木)

物産の日

1000円以上お買い上げで
 景品が当たるチャンス!



好評発売中!



スタッフおすすめは・・・
 「菜の花のゴマ和え」「若竹煮」
 ホップのクリーンな苦みが食材を引き立てます♪
 ぜひお試しください(^_^)

春仕込みホワイト
 華やかなシトラス
 ホップの香りと小麦
 麦芽のエlegantな
 味わいが特徴のアメ
 リカンワイトエール



ピエール・ド・雷電季節仕込みビール **春仕込みホワイト**

OH-LAH!HOビール情報
 ☎ 0268-64-0006

- ワイン&ビア ミュージアム 情報 -

営業時間/10:00~18:00 定休日/毎週水曜日 ☎ 0268-75-0885

祝

ワイン&ビアミュージアム1周年

おかげさまで、とうみワイン&ビアミュージアムは
 4月11日をもちまして開館1周年を迎えることとなりました。
 皆様の日頃のご愛顧に心より感謝いたします。

1周年を記念いたしまして、4月中に
 W&Bミュージアムにてご飲食されたお客様に
 W&Bキッチンで使えるワンドリンクサービス券と
 特製コースターをプレゼント致します!

ワインの豆知識

桜色をした、この時期にぴったりのロゼワイン。
 どのようにして造られているのでしょうか。

①セニエ法
 赤ワインを造るときと同じように黒ぶどうを潰して
 タンクに入れるのですが、発酵が始まる前にタンク
 下部から果汁を抜きその果汁を発酵させます。
 フランス語で「血抜き」という意味もあります。

②直接圧搾法
 白ワインを造るときと同じように黒ぶどうを圧搾し
 果汁を発酵させます。潰すときに果皮から若干の色
 素が出るので①よりは淡い色合いになります。

ロゼワインはお食事にも
 合わせやすい万能ワイン!
 是非楽しんでみてください♪

ランチに カフェタイムに
 お酒のおともに



とうみ
 ワイン&ビア
 キッチン

OPEN
 12:00~15:00
 土日祝 営業



最新情報は
 W&Bミュージアムfacebook→
 ←Instagram をcheck!

