

おらほ通信 10月号

vol. 286

湯楽里館イベント情報

おらほ秋穫祭

2020.10.3-10.4

湯楽里館日
10:00~15:00
キッチンカーも
来るよ♪

イベント風呂

りんご風呂

3日(土)・4日(日)

風呂の日(26日)は

★カラーイベント★

- 黒色のモノを身につ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!
- ※プレゼントが終わり次第終了となります



湯楽里館宴会のお知らせ

とうみの日
特別プラン

東御市民様
応援プラン

10/1(木)~31(土)

2時間部屋代無料!

広い部屋で密を気にせず、ゆったりお食事♪

メイン料理
ダシで食べる
和風ビーフシチュー
和牛バラ肉と野菜各種

お一人様
税込 **2,500円**

※ソフトドリンク、アルコール代は別途かかります



一週間前からのご予約、4名様以上でご乗車の場合送迎いたします!(片道30分以内)

※イラストはイメージとなります



※季節や仕入れ状況などにより内容が変わります

4~5名様向けの色々入った2段弁当♪
少人数様向け お弁当プラン

お一人様
税込 **3,000円**

- お食事開始 ... 11:30~15:30 (時間内でしたら利用時間制限はございません)
- ※ご希望のお時間からお食事を始められます
- ご利用時間 ... 11:30~17:30 ●ご利用日 ... 月・火・木・金
- お食事場所 ... ワイン&ビアミュージアムセミナーエリア
- ◎完全予約制となっております(ご利用の3日前までにご予約下さい)

ご予約・お問い合わせは湯楽里館フロントまで

食堂よりお知らせ

営業時間
11:00~20:00

きのこフェア 10/1(木)
~31(土)

きのこマリネ 250円



きのこことベーコン
の Pasta (サラダ付き) 900円

数量限定!

長野県産牛肉ときのこ使用

ビーフシチュー 1,100円
(サラダ・ライス付き)



※各イラストはイメージとなります

湯楽里館では当面の間、お客様やスタッフの安全確保のため
以下の対策を取らせていただきます
ご不便をおかけいたしますがご理解・ご協力お願い致します

館内では
マスクをしよう
手指の消毒をしよう



検温を実施
しております



スタッフのマスクの着用
フロントなどへ仕切りの設置



飛沫感染防止の為
設置しました

ご来館時にお名前等
をご記入ください



ご提供いただいた個人情報は、
下記の目的以外では利用いたしません
※感染症発生時の情報をお客様に提供するためです

毎週水曜日はポイント2倍!

10月のポイント3倍デー 10日(土)・20日(火)・30日(金)

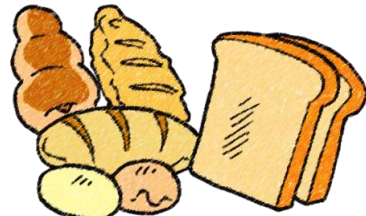
休館日
21日(水)

営業時間
10:00~21:00
(最終入館受付 20:30)

湯楽里館売店情報

食欲の秋

いろんなパン
入荷しました



※イラストはイメージです

1斤サイズの
フルーツパン
アップルブレッド
レーズンブレッド
500エン

菓子パン
菓子パン
ダーチャのパン
毎週月曜日に
入荷します！
総菜パン

5本入りの
スティックパン
メープルツイスト
ヨーグルトツイスト
ミルクツイスト
チョコツイスト
400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

東御市産

シャインマスカット 3kg 6,600円 税込 ※送料別

全国発送承ります！



毎週水曜 ポイント2倍
10日・20日・30日 ポイント3倍

ビール・ド・雷電
季節仕込みビール
秋仕込みIPA



自社栽培ホップ(フレッシュホップ)を贅沢に
使用した、この季節だけのIPAです。
秋の訪れを感じさせるような、しっとりとした深みのあるアロマ、ピターな味わいはサンマの塩焼きや
煮込みハンバーグとぴったり。
肌寒い夜、熱々のお料理と一緒に楽しみ下さい。

湯楽里館食堂 物産ショップ Amazon 等
好評販売中！



OH!LA!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

エノマテックワインサーバー 新ラインナップ

試飲できるワインが2種類
新しくなりました！



家族と共に手料理を囲みつつ
楽しんでいただきたい、そんな
2本です。お使い物にもご家庭
にもオススメです。
是非お試しください♪

とうみワイン



東御市産ピノワール
を仏産のオークで熟成。
タンニンは控えめで上品
な味わい。家庭料理にも
よく合う赤ワイン。

—おすすめの料理—
鹿肉ミートボール
ラムレーズン
を使ったデザート
(パンティンクなど)

W&Bで 物産で
飲めます 買えます

ぼんじゅーる農園
Kurakake Netsu
Pinot Noir

立科ワイン



料理そのものの味と
一緒に静かな家族との
時間を過ごしたい。
そんな時に
おすすめの白ワイン。

—おすすめの料理—
日本食/トロピカルな
甘さのソース料理

W&Bで 物産で
飲めます 買えます

carraria vinyard
ファミリアシャルドネ

W&B キッチン

土曜祝日 12:00 - 3:00 営業中！



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

