

# おらほ通信 6月号

vol. 294



## お弁当 お届けします。

【配達をご希望の方は3日前までにご注文ください】

### ★仕出し弁当



3,000円

5個以上ご注文で  
片道30分圏内  
お届けします。

### ★テイクアウト弁当



880円  
おらほ弁当 1,000円

10個以上ご注文で  
東御市内限定で  
お届けします。

### ★オードブルご予約承ります (1台 2,160円~)



★各種ご宴会のご予約も承っております

コロナ  
対策  
してます

詳しくは 湯楽里館フロント または ☎0268-63-4126 まで

食堂

今月の

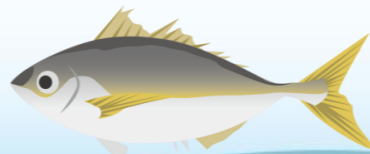
特別

メニュー



真アジのかば焼き定食 930円  
(サラダ・味噌汁・ご飯・漬物・ウーロン茶付き)

真アジの天井 730円  
(味噌汁・漬物・ウーロン茶付き)



アジフェア  
1日(火)~29日(火)



麺類の大盛  
対応可能になりました!

## 湯楽里館イベント情報

1日(火)~29日(火)



傘にお絵描き  
オリジナル傘を作ろう!

傘を買ってオリジナル傘作りに挑戦!  
フロントにてペンや下絵をお貸しします!

26日(土)風呂の日  
★カラーイベント  
むらさき

○紫色の物を身につけるか持って来て下さい  
○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

和菓子の日フェア

館内売店にて和菓子の特価販売いたします

10日(木)~17日(木)

ぽかぽか  
からだケア

ジャイロキネシス講師の  
山中先生と一緒に  
椅子に座ってストレッチ!

18日 大広間にて  
14:00~



●安心・快適にお過ごしいただくために、皆様のご協力が必要です●

浴室内・食事中以外では

マスク着用をお願いします



体調不良時は

入館をご遠慮ください



おしゃべりは

お控えください



歯みがきは指定の場所で

【指定場所】脱衣所内洗面台 / トイレ内洗面台



6月のポイント3倍デー

6日(日)・26日(土)

毎週月曜は

ポイント2倍

休館日

毎週水曜日

営業時間

10:00~22:00  
(最終入館受付 21:15)

☆各種SNS更新中☆



Facebook  
おらほ通信をデジタル  
でチェック!



Instagram  
食堂特別メニューや  
高台からの風景など



Twitter  
休館日を前日  
お知らせします



# 湯楽里館売店情報



お持ち帰りや  
体を冷やしたくない方に  
嬉しい常温販売もあります

ラムネ / イオン水  
みかんジュース / 巨峰サイダー  
雪どけサイダー / りんごジュース  
トマトジュース / オロナミンC

暑くなっ  
て  
きました

冷たいドリンクあります

和菓子フェア  
南催予定

## 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

## 父の日フェア

1日(火)~

日本酒(180ml)2本セット  
750円



お父さん  
いつも  
ありがとう

オラホビール3缶セット  
980円

23日は  
物産の日

1,000円以上  
お買い上げの  
お客様に商品  
プレゼント!



6日・26日 ポイント3倍  
毎週月曜はポイント2倍デー

## 数量限定! 夏仕込み発売!

6月2日(水)「ビエール・ド・雷電季節仕込みビール」シリーズより、夏限定の「ヴァイツェン」を発売します! ドイツで親しまれているヴァイツェンは原材料に小麦麦芽を50%以上使用しています。これは通常のビールに比べてかなり多い比率。これによって、グラスに注いだ時にふんわりきめ細かい泡ができたり、柔らかい口あたりになるんです。オラホビールのヴァイツェンは、後味をすっきり仕上げ飲み飽きない仕上がり。アツアツのソーセージと一緒に、ゴクゴクプハーっどうぞ!



〈ビエール・ド・雷電季節仕込みビール〉  
夏仕込み ヴァイツェン  
アルコール 5%  
ご購入は湯楽里館内食堂、物産ショップまで!

☆定番だけど  
たまらない  
この組み合わせ



2日(水) 発売!!

OH! LA! HOビール情報  
☎ 0268-64-0006

HPをチェック!



## - ワイン&ビアミュージアム 情報 -

営業時間/10:00~18:00

☎ 0268-75-0885

特産品×東御ワイン

東御のくるみと東御ワインで『くるみワイン』を作ってみませんか?

日本では馴染みの無いくるみワイン。フランスでは日本で言うところの梅酒のように各家庭ごと作られ、食前酒として楽しめる、癖になる味わいのワインです。早めに収穫した緑のクルミをアルコールワイン、砂糖に漬けて作られます。寝かせることで味わいが深くなります。

〈材料〉

- ・青いくるみ(7月頃収穫したもの) 40個程
- ・赤ワイン 5L
- ・果実酒用アルコール(ホワイトリカー) 1L
- ・角砂糖 20個 (粉砂糖などでも可。分量お好みで)

クルミを包丁で4等分し、ワインアルコール、砂糖を入れて混ぜ40日間寝かせ漉(こ)したら完成!

※渋が出るので手袋必須!

オレンジやレモンを入れてみたり、クローブやシナモンを加えたりと色々アレンジしてご家庭の味を作ってみるのも面白そうです。



7月頃のまだ未熟な中身の白いくるみを使います。



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

