

# おらほ通信 10月号

vol. 297

オススメ宴会プラン

## 東御ワインプラン 2,750円

※一組10名様まで ※プラン価格にワイン代は含まれておりません。

ワインビアマジュームのコンシェルジュが季節毎オススメするワインに合わせたお料理が楽しめる、東御ワインを楽しむためのプランです。

※1グループ1本以上のワインのご注文をお願いしております。

4名様以上乗車で  
片道30分圏内  
無料送迎承ります

第三弾〈ツイヂワイナリー ももわん2020 とのマリアージュ〉

◆オードブル三点盛り

軍鶏ささ身肉の燻製  
野菜のピクルス  
峯村牛のジャーキー

◆ジャガイモのグラタンと豚ロース肉のカツレツ

自家製ロースハムの盛り合わせ

◆野菜のローストと  
ソーセージのキャセロール

◆バケット

◆デザート



1本 3,500円  
ご提供します。

その他宴会プランは館内チラシをご覧くださいませ。

食堂

今月の

特別

メニュー

県産食材「食べて応援」  
地域内消費推進事業

長野県産牛肉の

ローストビーフ丼

2,200円

31日まで

信州黄金シャモや信州サーモンを使用したメニューも登場！  
食堂前メニューボードにてご確認ください！



## 湯楽里館イベント情報

ぽかぽか  
からだだけア

椅子に座って簡単エクササイズ  
参加の方にはメンバーズカード  
ポイントプレゼント★

15日(金) 大広間にて  
14:00~



10/3  
東御の9

イベント開催予定！  
詳細は後日  
別紙にて



ハロウィン仮装イベント

仮装姿でフロントにて  
トリックオアトリート！と  
言ってみよう  
お菓子をプレゼントいたします



26日(火)風呂の日  
★カラーイベント★  
茶色

○茶色の物を身に着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

●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



10月のポイント3倍デー

10日(日)・30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

休館日を前日に  
お知らせします

おらほ通信発信元：湯楽里館 編集：戸田

〒389-0505 長野県東御市和3875番地 / TEL:0268-63-4126 / HPアドレス <http://www.tomi-kosya.com>

# 湯楽里館売店情報

オラホビール、東御市ワインのコーナーが出来ました

常温で販売しておりますので、お持ち帰りや贈り物に便利です♪

**オラホビール**

ピアヘッズ3缶セット

閃・キャプテンクロウ4缶セット

閃・季節仕込み・キャプテンクロウ3缶セット

1缶ずつの販売もごさいます



**東御ワイン**

ヴァラデストワイナリー  
はすみふあーむ等

## 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

シャインマスカット2房ギフト

3,500円 ※別途送料が必要

発送承ります

10月発送予定  
数に限りがございます

アルプスワイン

新入荷!!

・善光寺竜眼  
1,560円

低アルコール  
・信州フルーツワイン  
巨峰  
ナイアガラ  
各800円

共通メンバーズカード

湯楽里館

物産ショップ

http://www.tami-koyas.com



10日・30日 ポイント3倍

毎週月曜はポイント2倍デー

いつもオラホビールを応援頂き、ありがとうございます。  
この度、年に一度開催される世界規模のビールコンテスト  
「ワールド・ビア・アワード」(WBA)において、  
オラホビールから2種類が受賞しました!



キャプテンクロウ  
エクストラペールエール



オラホビール  
ゴールデンエール



これからもオラホビールを宜しくお願いします!(^^)!

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 L.O 17:30

☎ 0268-75-0885

実りの秋がやってきましたね

10月に入り、ワイン用ブドウの収穫がピークになります。黄金色や黒色に色付いたブドウを見ると、1年間の苦勞が報われますね。収穫までブドウ達が元気でありますように!と祈りたくになります。

さて、実りの秋のこの時期、ワインのリリースが最も盛んになります。そんな中、ワイン&ビアミュージアムでは9月からワイン販売を開始しております。東御ワインを中心に、多くのワインを取り揃えていますよ。迷った時もコンシェルジュがあなたにぴったりの1本をチョイスします!皆様のお越しをお待ちしております。

コンシェルジュおすすめクルミ&ワイン

クルミの収穫の季節です。クルミと相性抜群なのがシャルドネ品種。少しローストしたクルミは香ばしさが増し、ワインにピッタリです。特に樽を使って熟成されたシャルドネワインがおすすめです。樽でまるやかになった酸味がクルミの甘さを引き立ててくれます。是非、お試しください。

☆おすすめ樽シャルドネワイン☆

ツイデラボワイナリー「ももわん2020」W&B販売中

シクロヴィンヤード「パシュートシャルドネ2019樽発酵」

ナゴヴィンヤード「シャルドネ オーク」W&B販売中

各種SNS  
更新中!

