

おらほ通信 11月号

vol. 298

オススメご宴会プラン

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。

ワインピアミュージア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。

第二弾〈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 ◆ジャガイモのグラタンと
軍鶏ささ身肉の燻製 豚ロース肉のカツレツ
野菜のピクルス 自家製ロースハム
峯村牛のジャーキー
- ◆野菜のローストと ◆バケット ◆デザート
ソーセージのキャセロール

4名様以上乗車で
片道30分圏内
無料送迎承ります

1本 3,500円で
ご提供します。



ゆらりのおせち 予約受付開始

和洋折衷三段重

税込 15,000円

詳細・お問い合わせはフロントまで

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 おすすめ メニュー

信州黄金シャモカレー



990円

ご紹介
しました！

信州黄金シャモとほろ丼



880円

信州黄金シャモ天丼 970円

県産食材「食べて応援」
地域内消費推進事業

湯楽里館イベント情報

読書コーナー

階段下キッズコーナーにて



30日まで

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★

19(金) 大広間にて
14:00~



勤労感謝の日

23(火)

働く人に
感謝の気持ち
プレゼント

先着100名様

28日 ビオマルシェ

人気のイベント開催!
詳細は後日別紙にて!

26日(金)風呂の日 ★カラーイベント★ 赤色

○赤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



11月のポイント3倍デー

1日(月)・11日(木)・21日(日)

毎週月曜は

ポイント2倍

休館日

毎週水曜日

※3日(水祝)は営業いたします

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

サウナー御用達

サウナグッズ大集合!

大人気サウナマット
パッケージリニューアル!

サウナハット「MOKU」
新色登場!

その他サウナ用マスクや刺しゅう入りタオルも好評販売中

サウナは
マナーを
守って
ご利用
ください

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

大粒 1,800円

やや大粒 1,600円

中粒 1,300円

小粒 1,000円

全国発送承ります
くるみ

全て500g 1袋のお値段です。別途送料が必要です。



1日・11日・21日 ポイント3倍
毎週月曜はポイント2倍デー

冬限定!

湯楽里館内売店・食堂・物産
ショップ他、ツルヤをはじめ
全国のスーパーなどで順次発
売予定。



11月4日(木)より
ビエール・ド・雷電
季節仕込みビール
冬仕込みポーターを
限定発売致します。
焙煎した麦芽を贅沢
に使って仕込んだ冬
ならではの芳醇な味
わいをぜひお楽しみ
下さい。

11月4日(木)「冬仕込みポーター」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 L.O 17:30

☎ 0268-75-0885

「ヌーヴォーの季節です!!」

11月といえば、新酒ワインのリリース時期ですね。有名なのがボジョレー・ヌーヴォーです。ボジョレー・ヌーヴォーは、フランスのボジョレー地区でその年に収穫されたブドウから作られた新酒ワインのことです。解禁日が11月第3木曜日と決まっています。世界中がその日を待ちわびた人々でお祭り騒ぎになります。そして、ここ東御でもヌーヴォーが続々とリリースされます。巨峰やナイアガラを使ったヌーヴォーは、フレッシュで果実味がダイレクトに感じられます。「すこしワインは苦手」という方にもおすすめです。是非、東御ヌーヴォーをワイン&ビアミュージアムで味わってください。

☆おすすめヌーヴォー☆

- はすみふあーむワイナリー
 - ・東御ヌーヴォー(巨峰) 東御市産巨峰を100%使用した瓶内2次発酵の微発泡タイプ。
 - ・ナイアガラドライ 発酵途中のワインをろ過をしないで瓶詰。フルーティーでフレッシュな香りが特徴。
 - ・コンコードドライ フレッシュでフルーティーな味わい。完全無濾過のためにごりがあるのが特徴。

土日祝
ワインビアキッチン営業中!
ピザ・おつまみなど

各種SNS 更新中!

Twitter



Instagram



facebook

